

SUPER PÃO DE MAIZENA! SEM TRIGO! DEPOIS DE PROVAR, VOCÊ NÃO VAI QUERER MAIS NENHUM OUTRO PÃO!

INGREDIENTES

1 ovo

2 colheres de sopa de requeijão cremoso

1 colher de sopa de óleo

½ xícara de amido de milho (maizena)

½ colher de sopa de fermento em pó

Linhaça a gosto (opcional)

Margarina para untar a frigideira

Super pão de maizena: depois de provar, você não vai querer mais nenhum outro pão!

Modo de Preparo

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, bata o ovo levemente com um garfo.

Acrescente o requeijão cremoso e misture até obter uma textura uniforme.

Adicione o óleo, o amido de milho e o fermento em pó. Mexa bem até formar uma massa homogênea.

Se desejar, adicione linhaça a gosto para um toque nutritivo e misture novamente.

2. Preparando a Frigideira

Unte uma frigideira antiaderente com margarina para evitar que a massa grude.

Despeje a massa na frigideira, espalhando uniformemente com uma colher.

3. Cozinhando o Pão

Tampe a frigideira com a massa já espalhada, mas mantenha o fogo desligado inicialmente, para permitir que a massa assente.

Ligue o fogo em temperatura baixa e cozinhe até que o fundo esteja dourado e a superfície firme.

Vire a massa com cuidado e deixe dourar o outro lado.

4. Finalização

Retire o pão da frigideira assim que ambos os lados estiverem dourados.

Sirva ainda quente, puro ou acompanhado de patês, queijos ou outros acompanhamentos da sua preferência.

Super pão de maizena: depois de provar, você não vai querer mais nenhum outro pão!

Imagen: Reprodução

Dicas Finais

Controle a temperatura: Sempre mantenha o fogo baixo para garantir que o pão cozinhe por igual e não queime.

Linhaça para crocância: Apesar de opcional, a linhaça adiciona um toque saudável e uma textura interessante ao pão.

Varie o sabor: Experimente incluir temperos, como orégano ou páprica, na massa, ou rechear o pão com queijos e frios para uma versão mais elaborada.

Este pão de maizena é uma opção incrível para qualquer momento do dia.

Fofinho, leve e cheio de sabor, ele vai conquistar seu paladar e se tornar um favorito na sua cozinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15867-super-pao-de-maizena-sem-trigo-depois-de-provar-voce-nao-vai-querer-mais-nenhum-outro-pao.html>