

**INGREDIENTES:**

-3 chávenas de farinha sem fermento;

- 1 chávena e ½ de água morna;

- 1 colher de café de fermento;

- 1 colher e ½ de chá de sal;

- cereais q.b.

**MODO DE PREPARAÇÃO:**

- Junta-se a farinha peneirada com o fermento e o sal;

- Depois junta-se a água morna aos poucos e mistura-se tudo bem;

- Tapa-se e deixa-se repousar 12 a 24 horas;

- Após este tempo, volta-se a amassar a massa, fazendo-se uma ou duas bolas de massa. Pode-se misturara alguns cereais numa das bolas de massa para se fazer pão com cereais;

- Levar, num tabuleiro, a forno pré-aquecido a 220 graus, durante 30 minutos.

Et Voilá…

Bom Lanche!!!

Tiago Castilho, sala 1

JI São Brás - Amadora