

**60**  
RECEITAS

DE PÃES

**ZERO GLÚTEN**



## Pão de Mandioca

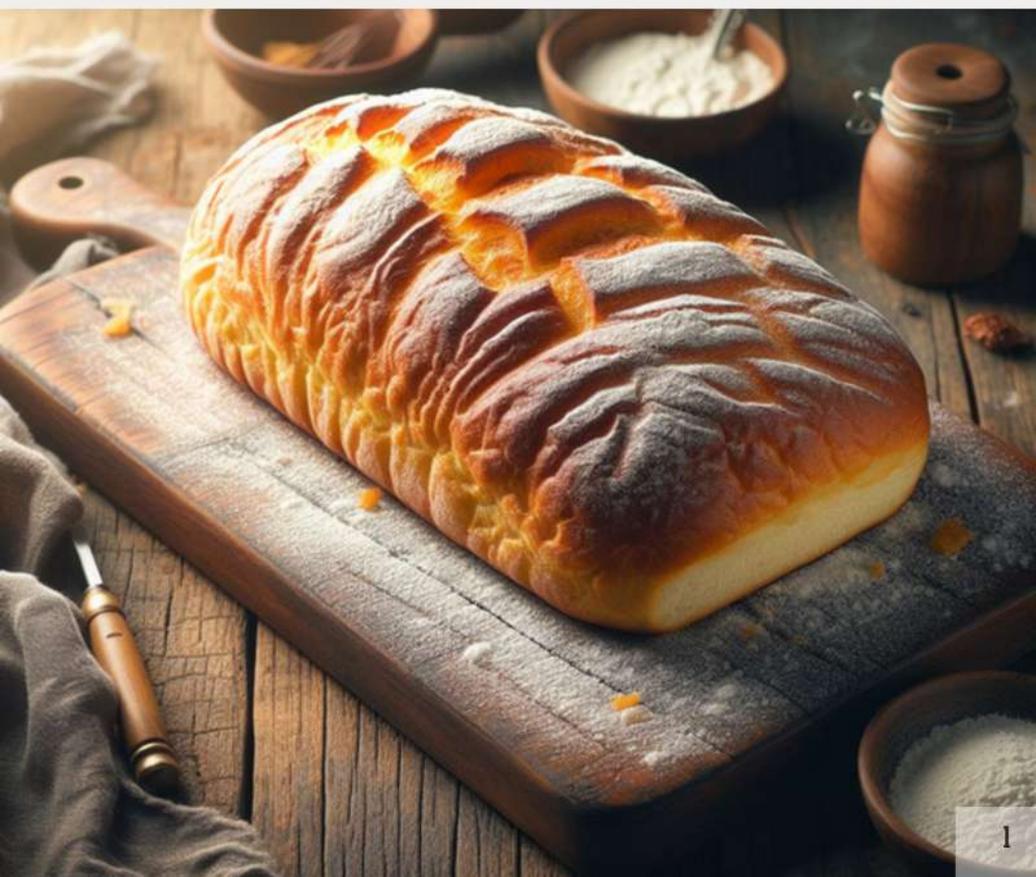
### Ingredientes:

- 2 xícaras de polvilho doce
- 1 xícara de polvilho azedo
- 2 xícaras de mandioca cozida e amassada
- 1/2 xícara de água morna
- 1/4 xícara de azeite de oliva
- 1 colher de chá de sal



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela grande, misture o polvilho doce e o polvilho azedo.
3. Adicione a mandioca amassada, a água morna, o azeite de oliva e o sal, misturando até formar uma massa homogênea.
4. Modele a massa em formato de pão e coloque na forma preparada.
5. Leve ao forno por cerca de 40 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme ao toque.
6. Deixe esfriar antes de servir.



## Pão de Quinoa

### Ingredientes:

- 2 xícaras de quinoa cozida
- 1/2 xícara de farinha de amêndoas
- 4 ovos
- 1/4 xícara de azeite de oliva
- 1 colher de chá de fermento em pó
- Sal a gosto



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela, misture a quinoa cozida, a farinha de amêndoas, os ovos e o azeite de oliva até obter uma massa homogênea.
3. Adicione o fermento em pó e o sal, misturando bem.
4. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 45 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme.
5. Deixe esfriar antes de fatiar.



## Pão de Aveia e Banana

### Ingredientes:

- 2 bananas maduras
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo de coco
- 2 xícaras de aveia em flocos (certifique-se de que seja certificada sem glúten)
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 colher de chá de canela em pó



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela, amasse as bananas até obter um purê.
3. Adicione os ovos, o óleo de coco, a aveia em flocos, o fermento em pó e a canela, misturando bem.
4. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por aproximadamente 30 minutos, ou até que o pão esteja firme e dourado.
5. Deixe esfriar antes de fatiar e servir.



## Pão de Batata Doce

### Ingredientes:

- 2 xícaras de purê de batata doce
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo de coco
- 1 xícara de farinha de arroz
- 1/2 xícara de polvilho doce
- 1 colher de chá de fermento em pó
- Sal a gosto



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela grande, misture o purê de batata doce, os ovos e o óleo de coco.
3. Adicione a farinha de arroz, o polvilho doce, o fermento em pó e o sal, misturando bem até formar uma massa homogênea.
4. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme ao toque.
5. Deixe esfriar antes de fatiar e servir.



## Pão de Milho

### Ingredientes:

- 2 xícaras de fubá de milho
- 1 xícara de farinha de arroz
- 1 xícara de água morna
- 1/4 xícara de óleo de coco
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de fermento em pó
- Sal a gosto



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela, misture o fubá de milho, a farinha de arroz, a água morna, o óleo de coco, o açúcar e o sal até formar uma massa homogênea.
3. Adicione o fermento em pó e misture delicadamente.
4. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por aproximadamente 35 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme.
5. Deixe esfriar antes de fatiar e servir.



## Pão de Chia

### Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de aveia (certificada sem glúten)
- 1/2 xícara de farinha de linhaça
- 1/4 xícara de sementes de chia
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de mel ou outro adoçante de sua preferência
- 1/4 xícara de óleo de coco derretido
- 1 xícara de água morna



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela grande, misture a farinha de aveia, a farinha de linhaça, as sementes de chia, o fermento em pó e o sal.
3. Adicione o mel e o óleo de coco derretido, misturando bem.
4. Gradualmente, adicione a água morna até obter uma massa homogênea.
5. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 45 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme.
6. Deixe esfriar antes de fatiar e servir.



## Pão de Cenoura e Sementes de Girassol

### Ingredientes:

- 2 cenouras grandes raladas
- 3 ovos
- 1/4 xícara de óleo de coco derretido
- 1/2 xícara de farinha de amêndoas
- 1/2 xícara de farinha de arroz
- 1/4 xícara de sementes de girassol
- 1 colher de chá de fermento em pó
- Sal a gosto



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela, misture as cenouras raladas, os ovos e o óleo de coco.
3. Adicione a farinha de amêndoas, a farinha de arroz, as sementes de girassol, o fermento em pó e o sal, misturando bem.
4. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme.
5. Deixe esfriar antes de fatiar e servir.



## Pão de Batata e Alecrim

### Ingredientes:

- 2 xícaras de purê de batata
- 3 ovos
- 1/4 xícara de azeite de oliva
- 1 xícara de farinha de grão-de-bico
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 2 colheres de sopa de alecrim fresco picado
- Sal a gosto



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela grande, misture o purê de batata, os ovos e o azeite de oliva.
3. Adicione a farinha de grão-de-bico, o fermento em pó, o alecrim e o sal, misturando bem.
4. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 45 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme.
5. Deixe esfriar antes de fatiar e servir.



## Pão de Abóbora e Gergelim

### Ingredientes:

- 2 xícaras de purê de abóbora 2
- ovos 1/4 xícara de óleo de coco 1/2
- xícara de farinha de amêndoas 1/2
- xícara de farinha de arroz 1/4
- xícara de sementes de gergelim 1
- colher de chá de fermento em pó
- Sal a gosto



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela, misture o purê de abóbora, os ovos e o óleo de coco.
3. Adicione a farinha de amêndoas, a farinha de arroz, as sementes de gergelim, o fermento em pó e o sal, misturando bem.
4. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme.
5. Deixe esfriar antes de fatiar e servir



## Pão de Sorgo

### Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de sorgo
- 1 xícara de polvilho doce
- 1/4 xícara de óleo de coco
- 1 xícara de água morna
- 2 ovos
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela grande, misture a farinha de sorgo e o polvilho doce.
3. Adicione o óleo de coco, a água morna, os ovos, o fermento em pó e o sal, misturando até formar uma massa homogênea.
4. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 40 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme.
5. Deixe esfriar antes de fatiar e servir.
6. Espero que você aproveite essas receitas deliciosas!



## Pão de Aveia e Maçã

### Ingredientes:

- 2 xícaras de aveia em flocos (certificada sem glúten)
- 1 maçã grande ralada
- 3 ovos
- 1/4 xícara de óleo de coco derretido
- 1/4 xícara de mel ou outro adoçante de sua preferência
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 colher de chá de canela em pó
- 1 pitada de sal



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela grande, misture a aveia em flocos, a maçã ralada, os ovos, o óleo de coco e o mel.
3. Adicione o fermento em pó, a canela e o sal, misturando bem.
4. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme.
5. Deixe esfriar antes de fatiar e servir.



## Pão de Quinoa e Espinafre

### Ingredientes:

- 1 xícara de quinoa cozida
- 2 xícaras de folhas de espinafre picadas
- 1/2 xícara de farinha de grão-de-bico
- 3 ovos
- 1/4 xícara de água
- 1 colher de chá de fermento em pó
- Sal e pimenta a gosto



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em um processador de alimentos, misture a quinoa cozida, o espinafre, a farinha de grão-de-bico, os ovos, a água, o fermento em pó, o sal e a pimenta até obter uma massa homogênea.
3. Despeje a massa na forma preparada e alise a superfície.
4. Asse por cerca de 45 minutos, ou até que o pão esteja firme ao toque e dourado por cima.
5. Deixe esfriar antes de fatiar.



## Pão de Milho Verde

### Ingredientes:

- 2 xícaras de milho verde
- 1/2 xícara de farinha de arroz
- 1/2 xícara de fubá de milho
- 3 ovos
- 1/4 xícara de óleo de coco derretido
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- Sal a gosto



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em um liquidificador, bata o milho verde com os ovos e o óleo de coco até obter uma mistura homogênea.
3. Transfira a mistura para uma tigela e adicione a farinha de arroz, o fubá de milho, o fermento em pó e o sal, misturando bem.
4. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme.
5. Deixe esfriar antes de fatiar e servir



## Pão de Coco e Amêndoas

### Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de coco
- 1/2 xícara de farinha de amêndoas
- 1/4 xícara de óleo de coco derretido
- 1/4 xícara de leite de coco
- 4 ovos
- 1 colher de chá de fermento em pó
- Pitada de sal



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela grande, misture a farinha de coco, a farinha de amêndoas, o óleo de coco, o leite de coco, os ovos, o fermento em pó e o sal até obter uma massa homogênea.
3. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 50 minutos, ou até que o pão esteja firme e dourado.
4. Deixe esfriar antes de fatiar e servir.



## Pão de Teff

### Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de teff
- 1/2 xícara de polvilho doce
- 1/4 xícara de óleo de coco derretido
- 1 xícara de água morna
- 2 ovos
- 1 colher de chá de fermento em pó
- Sal a gosto



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela grande, misture a farinha de teff e o polvilho doce.
3. Adicione o óleo de coco, a água morna, os ovos, o fermento em pó e o sal, misturando até formar uma massa homogênea.
4. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 40 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme.
5. Deixe esfriar antes de fatiar e servir.



## Pão de Amaranto

### Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de amaranto
- 1/2 xícara de farinha de arroz
- 1/4 xícara de óleo de coco derretido
- 1 xícara de água morna
- 2 ovos
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- Sal a gosto



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela grande, misture a farinha de amaranto e a farinha de arroz.
3. Adicione o óleo de coco, a água morna, os ovos, o fermento em pó e o sal, misturando até formar uma massa homogênea.
4. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 45 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme.
5. Deixe esfriar antes de fatiar e servir.



## Pão de Linhaça e Cenoura

### Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de linhaça
- 1 xícara de cenoura ralada
- 4 ovos
- 1/4 xícara de óleo de coco
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- Sal a gosto



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela, misture a farinha de linhaça, a cenoura ralada, os ovos e o óleo de coco até obter uma massa homogênea.
3. Adicione o fermento em pó e o sal, misturando bem.
4. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme.
5. Deixe esfriar antes de fatiar e servir.



## Pão de Polvilho e Espinafre

### Ingredientes:

- 2 xícaras de polvilho doce
- 1 xícara de polvilho azedo
- 1 xícara de folhas de espinafre picadas
- 1/2 xícara de água
- 1/4 xícara de óleo de coco
- 2 ovos
- 1 colher de chá de fermento em pó
- Sal a gosto



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma panela, aqueça a água com o óleo de coco até ferver. Em seguida, adicione as folhas de espinafre e deixe ferver por mais alguns minutos. Escorra e deixe esfriar.
3. Em uma tigela grande, misture o polvilho doce e o polvilho azedo.
4. Adicione os ovos e o espinafre cozido, misturando bem.
5. Adicione o fermento em pó e o sal, misturando até obter uma massa homogênea.
6. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 40 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme.
7. Deixe esfriar antes de fatiar e servir.



## Pão de Arroz Integral

### Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de arroz integral
- 1/2 xícara de fécula de batata
- 1/4 xícara de azeite de oliva
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal
- 2 ovos
- 1 xícara de água morna



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz integral e a fécula de batata.
3. Adicione o azeite de oliva, os ovos e a água morna, misturando bem.
4. Adicione o fermento em pó e o sal, misturando até incorporar.
5. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por aproximadamente 45 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme.
6. Deixe esfriar antes de fatiar e servir.



## Pão de Aveia e Cacau

### Ingredientes:

- 2 xícaras de aveia em flocos (certificada sem glúten)
- 1/2 xícara de cacau em pó
- 1/2 xícara de mel ou outro adoçante de sua preferência
- 1/4 xícara de óleo de coco derretido
- 3 ovos
- 1 colher de chá de fermento em pó
- Pitada de sal



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela grande, misture a aveia em flocos e o cacau em pó.
3. Adicione o mel, o óleo de coco e os ovos, misturando bem.
4. Adicione o fermento em pó e o sal, misturando até incorporar.
5. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos, ou até que o pão esteja firme ao toque.
6. Deixe esfriar antes de fatiar e servir.



## Pão de Milho e Coco

### Ingredientes:

- 2 xícaras de fubá de milho
- 1/2 xícara de coco ralado
- 1/4 xícara de mel ou outro adoçante de sua preferência
- 1/4 xícara de óleo de coco derretido
- 3 ovos
- 1/2 xícara de leite de coco
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- Pitada de sal



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela grande, misture o fubá de milho e o coco ralado.
3. Adicione o mel, o óleo de coco, os ovos e o leite de coco, misturando bem.
4. Adicione o fermento em pó e o sal, misturando até incorporar.
5. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme.
6. Deixe esfriar antes de fatiar e servir.



## Pão de Batata e Ervas

### Ingredientes:

- 2 xícaras de purê de batata
- 1/2 xícara de polvilho doce
- 1/2 xícara de farinha de arroz
- 1/4 xícara de azeite de oliva
- 2 ovos
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 2 colheres de sopa de ervas frescas picadas (salsa, cebolinha, manjericão, etc.)
- Sal e pimenta a gosto



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela grande, misture o purê de batata, o polvilho doce, a farinha de arroz, o azeite de oliva e os ovos até obter uma massa homogênea.
3. Adicione o fermento em pó, as ervas frescas picadas, o sal e a pimenta, misturando bem.
4. Despeje a massa na forma preparada e alise a superfície.
5. Asse por cerca de 40 minutos, ou até que o pão esteja firme ao toque e dourado por cima.
6. Deixe esfriar antes de fatiar e servir.



## Pão de Sorgo e Cranberry

### Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de sorgo
- 1/2 xícara de farinha de amêndoas
- 1/4 xícara de óleo de coco derretido
- 1/2 xícara de água morna
- 2 ovos
- 1/4 xícara de cranberries secas
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- Pitada de sal



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela grande, misture a farinha de sorgo e a farinha de amêndoas.
3. Adicione o óleo de coco, a água morna, os ovos e as cranberries secas, misturando bem.
4. Adicione o fermento em pó e o sal, misturando até incorporar.
5. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme.
6. Deixe esfriar antes de fatiar e servir.



# Pão de Tapioca

## Ingredientes:

- 2 xícaras de tapioca granulada
- 1/2 xícara de água
- 1/4 xícara de óleo de coco derretido
- 1/2 xícara de leite de coco
- 2 ovos
- 1 colher de chá de fermento em pó
- Pitada de sal



## Modo de preparo:

1. Em uma tigela grande, misture a tapioca granulada com a água e deixe hidratar por 30 minutos.
2. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
3. Após a hidratação, adicione o óleo de coco, o leite de coco, os ovos, o fermento em pó e o sal à mistura de tapioca, mexendo bem até obter uma massa homogênea.
4. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 40 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme.
5. Deixe esfriar antes de fatiar e servir.



## Pão de Mandioquinha

### Ingredientes:

- 2 xícaras de mandioquinha cozida e amassada
- 1/2 xícara de farinha de arroz
- 1/2 xícara de polvilho doce
- 1/4 xícara de azeite de oliva
- 2 ovos
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- Sal a gosto



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela grande, misture a mandioquinha cozida e amassada com a farinha de arroz, o polvilho doce, o azeite de oliva e os ovos até obter uma massa homogênea.
3. Adicione o fermento em pó e o sal, misturando até incorporar.
4. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 40 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme.
5. Deixe esfriar antes de fatiar e servir.



## Pão de Aveia com Cranberry e Nozes

### Ingredientes:

- 1 1/2 xícara de farinha de aveia
- 1/2 xícara de farinha de arroz
- 1/2 xícara de cranberries secas
- 1/2 xícara de nozes picadas
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal
- 2 ovos
- 1/4 xícara de mel ou xarope de bordo
- 1/4 xícara de óleo de coco derretido
- 1/2 xícara de leite de coco



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela grande, misture as farinhas, as cranberries secas, as nozes picadas, o fermento em pó e o sal.
3. Em outra tigela, bata os ovos com o mel (ou xarope de bordo), o óleo de coco derretido e o leite de coco.
4. Adicione os ingredientes líquidos aos secos e misture até formar uma massa homogênea.
5. Despeje a massa na forma de pão preparada e alise a superfície.
6. Asse por 50-55 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme ao toque.
7. Deixe esfriar na forma por alguns minutos antes de transferir para uma grade para esfriar completamente. Corte em fatias e sirva.



## Pão de Abobrinha e Tomate Seco

### Ingredientes:

- 2 xícaras de abobrinha ralada
- 1/2 xícara de farinha de amêndoas
- 1/2 xícara de farinha de linhaça
- 1/4 xícara de azeite de oliva
- 2 ovos
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1/4 xícara de tomates secos picados
- Sal e pimenta a gosto



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela grande, misture a abobrinha ralada, a farinha de amêndoas, a farinha de linhaça, o azeite de oliva e os ovos até obter uma massa homogênea.
3. Adicione o fermento em pó, os tomates secos picados, o sal e a pimenta, misturando bem.
4. Despeje a massa na forma preparada e alise a superfície.
5. Asse por cerca de 45 minutos, ou até que o pão esteja firme ao toque e dourado por cima.
6. Deixe esfriar antes de fatiar e servir.



## Pão de Banana e Nozes

### Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de amêndoas
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de canela em pó
- 4 bananas maduras
- 4 ovos
- 1/4 xícara de mel ou outro adoçante de sua preferência
- 1/4 xícara de óleo de coco derretido
- 1/2 xícara de nozes picadas



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela grande, misture a farinha de amêndoas, o bicarbonato de sódio, o sal e a canela em pó.
3. Em outra tigela, amasse as bananas e adicione os ovos, o mel e o óleo de coco, misturando bem.
4. Combine os ingredientes secos com os molhados, mexendo até obter uma massa homogênea.
5. Adicione as nozes picadas à massa e misture delicadamente.
6. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por aproximadamente 50 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme.
7. Deixe esfriar antes de fatiar e servir.



## Pão de Batata-doce e Canela

### Ingredientes:

- 2 xícaras de purê de batata-doce
- 1/2 xícara de farinha de coco
- 1/4 xícara de óleo de coco derretido
- 1/4 xícara de leite de coco
- 4 ovos
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de chá de canela em pó
- Pitada de sal



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela grande, misture o purê de batata-doce, a farinha de coco, o óleo de coco, o leite de coco e os ovos até obter uma massa homogênea.
3. Adicione o fermento em pó, a canela em pó e o sal, misturando bem.
4. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por aproximadamente 45 minutos, ou até que o pão esteja firme ao toque e dourado por cima.
5. Deixe esfriar antes de fatiar e servir.



## Pão de Amêndoa e Damasco

### Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de amêndoas
- 1/2 xícara de polvilho doce
- 1/4 xícara de óleo de coco derretido
- 1/2 xícara de água morna
- 2 ovos
- 1/4 xícara de damascos secos picados
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- Pitada de sal



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela grande, misture a farinha de amêndoas e o polvilho doce.
3. Adicione o óleo de coco, a água morna, os ovos e os damascos secos picados, misturando bem.
4. Adicione o fermento em pó e o sal, misturando até incorporar.
5. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme.
6. Deixe esfriar antes de fatiar e servir.



## Pão de Coco e Abacaxi

### Ingredientes:

- 2 xícaras de coco ralado
- 1/2 xícara de abacaxi fresco picado
- 1/4 xícara de óleo de coco derretido
- 1/4 xícara de mel ou outro adoçante de sua preferência
- 3 ovos
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- Pitada de sal



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela grande, misture o coco ralado, o abacaxi picado, o óleo de coco, o mel e os ovos até obter uma massa homogênea.
3. Adicione o fermento em pó e o sal, misturando até incorporar.
4. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme.
5. Deixe esfriar antes de fatiar e servir.



## Pão de Tâmaras e Canela

### Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de amêndoas
- 1/2 xícara de tâmaras picadas
- 1/4 xícara de óleo de coco derretido
- 1/4 xícara de mel ou outro adoçante de sua preferência
- 3 ovos
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de chá de canela em pó Pitada de sal



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela grande, misture a farinha de amêndoas, as tâmaras picadas, o óleo de coco, o mel, os ovos, a canela em pó e o sal até obter uma massa homogênea.
3. Adicione o fermento em pó, misturando até incorporar.
4. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme.
5. Deixe esfriar antes de fatiar e servir.



## Pão de Arroz Integral com Ameixa e Canela

### Ingredientes:

- 1 1/2 xícara de farinha de arroz integral
- 1/2 xícara de farinha de amêndoa
- 1/2 xícara de ameixas secas picadas
- 1 colher de chá de canela em pó
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal
- 2 ovos
- 1/4 xícara de mel ou xarope de bordo
- 1/4 xícara de óleo de coco derretido
- 1/2 xícara de leite de coco



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela grande, misture as farinhas, as ameixas secas picadas, a canela em pó, o fermento em pó e o sal.
3. Em outra tigela, bata os ovos com o mel (ou xarope de bordo), o óleo de coco derretido e o leite de coco.
4. Adicione os ingredientes líquidos aos secos e misture até formar uma massa homogênea.
5. Despeje a massa na forma de pão preparada e alise a superfície.
6. Asse por 50-55 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme ao toque.
7. Deixe esfriar na forma por alguns minutos antes de transferir para uma grade para esfriar completamente. Corte em fatias e sirva.



## Pão de Noz-pecã e Cenoura

### Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de amêndoas
- 1/2 xícara de farinha de linhaça
- 1/4 xícara de óleo de coco derretido
- 1/2 xícara de cenoura ralada
- 1/4 xícara de nozes-pecã picadas
- 3 ovos
- 1/4 xícara de mel ou outro adoçante de sua preferência
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de chá de canela em pó Pitada de sal



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela grande, misture a farinha de amêndoas, a farinha de linhaça, o óleo de coco, a cenoura ralada, as nozes-pecã picadas, os ovos, o mel, a canela em pó e o sal até obter uma massa homogênea.
3. Adicione o fermento em pó, misturando até incorporar.
4. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme.
5. Deixe esfriar antes de fatiar e servir.



## Pão de Quinoa e Gergelim

### Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de quinoa
- 1/2 xícara de farinha de amêndoas
- 1/4 xícara de óleo de coco derretido
- 1/2 xícara de água morna
- 2 ovos
- 1/4 xícara de gergelim
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- Pitada de sal



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela grande, misture a farinha de quinoa, a farinha de amêndoas, o óleo de coco, a água morna, os ovos, o gergelim e o sal até obter uma massa homogênea.
3. Adicione o fermento em pó, misturando até incorporar.
4. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme.
5. Deixe esfriar antes de fatiar e servir.



## Pão de Milho com Pimenta e Coentro

### Ingredientes:

- 1 1/2 xícara de farinha de milho
- 1/2 xícara de farinha de arroz
- 1/2 xícara de milho em conserva
- 1 colher de sopa de pimenta dedo-de-moça picada
- 2 colheres de sopa de coentro fresco picado
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal 2 ovos
- 1/4 xícara de azeite de oliva
- 1/2 xícara de leite de coco



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela grande, misture as farinhas, o milho em conserva escorrido, a pimenta dedo-de-moça picada, o coentro fresco picado, o fermento em pó e o sal.
3. Em outra tigela, bata os ovos com o azeite de oliva e o leite de coco.
4. Adicione os ingredientes líquidos aos secos e misture até formar uma massa homogênea.
5. Despeje a massa na forma de pão preparada e alise a superfície.
6. Asse por 45-50 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme ao toque.
7. Deixe esfriar na forma por alguns minutos antes de transferir para uma grade para esfriar completamente. Corte em fatias e sirva.



# Pão de Castanha-do-Pará e Cacau

## Ingredientes:

- 2 xícaras de castanha-do-pará triturada
- 1/2 xícara de farinha de coco
- 1/4 xícara de cacau em pó
- 1/4 xícara de óleo de coco derretido
- 1/2 xícara de mel ou outro adoçante de sua preferência
- 3 ovos
- 1 colher de sopa de fermento em pó Pitada
- de sal



## Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela grande, misture a castanha-do-pará triturada, a farinha de coco, o cacau em pó, o óleo de coco, o mel e os ovos até obter uma massa homogênea.
3. Adicione o fermento em pó e o sal, misturando até incorporar.
4. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme.
5. Deixe esfriar antes de fatiar e servir.



## Pão de Mandioca e Açafrão-da-terra

### Ingredientes:

- 2 xícaras de mandioca cozida e amassada
- 1/2 xícara de farinha de linhaça
- 1/2 xícara de farinha de coco
- 1/4 xícara de óleo de coco derretido
- 2 ovos
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de chá de açafrão-da-terra (cúrcuma)
- Pinçada de sal



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela grande, misture a mandioca cozida e amassada, a farinha de linhaça, a farinha de coco, o óleo de coco e os ovos até obter uma massa homogênea.
3. Adicione o fermento em pó, o açafrão-da-terra e o sal, misturando até incorporar.
4. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme.
5. Deixe esfriar antes de fatiar e servir.



## Pão de Ervilha e Hortelã

### Ingredientes:

- 1 1/2 xícara de farinha de grão-de-bico
- 1/2 xícara de farinha de arroz
- 1 xícara de ervilhas frescas cozidas
- 1/4 xícara de folhas de hortelã fresca picadas
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal
- 2 ovos
- 1/4 xícara de azeite de oliva
- 1/2 xícara de leite de coco



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela grande, misture as farinhas, as ervilhas cozidas, a hortelã picada, o fermento em pó e o sal.
3. Em outra tigela, bata os ovos com o azeite de oliva e o leite de coco.
4. Adicione os ingredientes líquidos aos secos e misture até obter uma massa homogênea.
5. Despeje a massa na forma de pão preparada e alise a superfície.
6. Asse por 45-50 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme ao toque.
7. Deixe esfriar na forma por alguns minutos antes de transferir para uma grade para esfriar completamente. Corte em fatias e sirva.



## Pão de Grão-de-Bico e Cenoura com Gengibre

### Ingredientes:

- 1 1/2 xícara de farinha de grão-de-bico
- 1/2 xícara de farinha de aveia
- 1 xícara de cenoura ralada
- 1 colher de sopa de gengibre fresco ralado
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal
- 2 ovos
- 1/4 xícara de azeite de oliva
- 1/2 xícara de água



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela grande, misture a farinha de grão-de-bico, a farinha de aveia, a cenoura ralada, o gengibre ralado, o fermento em pó e o sal.
3. Em outra tigela, bata os ovos com o azeite de oliva e a água.
4. Adicione os ingredientes líquidos aos secos e misture até formar uma massa homogênea.
5. Despeje a massa na forma de pão preparada e alise a superfície.
6. Asse por 45-50 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme ao toque.
7. Deixe esfriar na forma por alguns minutos antes de transferir para uma grade para esfriar completamente. Corte em fatias e sirva.



## Pão de Arroz Integral com Ameixa e Canela

### Ingredientes:

- 1 1/2 xícara de farinha de arroz integral
- 1/2 xícara de farinha de amêndoa
- 1/2 xícara de ameixas secas picadas
- 1 colher de chá de canela em pó
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal
- 2 ovos
- 1/4 xícara de mel ou xarope de bordo
- 1/4 xícara de óleo de coco derretido
- 1/2 xícara de leite de coco



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela grande, misture as farinhas, as ameixas secas picadas, a canela em pó, o fermento em pó e o sal.
3. Em outra tigela, bata os ovos com o mel (ou xarope de bordo), o óleo de coco derretido e o leite de coco.
4. Adicione os ingredientes líquidos aos secos e misture até formar uma massa homogênea.
5. Despeje a massa na forma de pão preparada e alise a superfície.
6. Asse por 50-55 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme ao toque.
7. Deixe esfriar na forma por alguns minutos antes de transferir para uma grade para esfriar completamente. Corte em fatias e sirva.



# Pão de Cacau e Castanha-do-Pará

## Ingredientes:

- 1 1/2 xícara de farinha de arroz
- 1/2 xícara de farinha de amêndoa
- 1/4 xícara de cacau em pó
- 1/2 xícara de castanhas-do-pará picadas
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 2 colher de chá de sal
- 2 ovos
- 1/4 xícara de mel ou xarope de bordo
- 1/4 xícara de óleo de coco derretido
- 1/2 xícara de leite de coco



## Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela grande, misture as farinhas, o cacau em pó, as castanhas-do-pará picadas, o fermento em pó e o sal.
3. Em outra tigela, bata os ovos com o mel (ou xarope de bordo), o óleo de coco derretido e o leite de coco.
4. Adicione os ingredientes líquidos aos secos e misture até formar uma massa homogênea.
5. Despeje a massa na forma de pão preparada e alise a superfície.
6. Asse por 50-55 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme ao toque.
7. Deixe esfriar na forma por alguns minutos antes de transferir para uma grade para esfriar completamente. Corte em fatias e sirva.



## Pão de Amêndoa e Damasco com Mel

### Ingredientes:

- 1 1/2 xícara de farinha de amêndoa
- 1/2 xícara de farinha de araruta
- 1/2 xícara de damascos secos picados
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal
- 2 ovos
- 1/4 xícara de mel
- 1/4 xícara de óleo de coco derretido
- 1/2 xícara de leite de amêndoa



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela grande, misture as farinhas, os damascos picados, o fermento em pó e o sal.
3. Em outra tigela, bata os ovos com o mel, o óleo de coco derretido e o leite de amêndoa.
4. Adicione os ingredientes líquidos aos secos e misture até formar uma massa homogênea.
5. Despeje a massa na forma de pão preparada e alise a superfície.
6. Asse por 45-50 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme ao toque.
7. Deixe esfriar na forma por alguns minutos antes de transferir para uma grade para esfriar completamente. Corte em fatias e sirva.



## Pão de Tâmaras e Canela com Noz-Moscada

### Ingredientes:

- 1 1/2 xícara de farinha de quinoa
- 1/2 xícara de farinha de amêndoa
- 1/2 xícara de tâmaras picadas
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal
- 2 ovos
- 1/4 xícara de mel ou xarope de bordo
- 1/4 xícara de óleo de coco derretido
- 1/2 xícara de leite de coco
- 1 colher de chá de canela em pó
- 1/4 colher de chá de noz-moscada em pó



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela grande, misture as farinhas, as tâmaras picadas, o fermento em pó, o sal, a canela em pó e a noz-moscada em pó.
3. Em outra tigela, bata os ovos com o mel (ou xarope de bordo), o óleo de coco derretido e o leite de coco.
4. Adicione os ingredientes líquidos aos secos e misture até formar uma massa homogênea.
5. Despeje a massa na forma de pão preparada e alise a superfície.
6. Asse por 50-55 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme ao toque.
7. Deixe esfriar na forma por alguns minutos antes de transferir para uma grade para esfriar completamente. Corte em fatias e sirva.



# Pão de Milho e Ervas Frescas

## Ingredientes:

- 1 1/2 xícara de farinha de milho
- 1/2 xícara de farinha de arroz
- 1/2 xícara de milho em conserva
- 2 colheres de sopa de ervas frescas picadas (salsa, cebolinha, manjeriço, etc.)
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal
- 2 ovos
- 1/4 xícara de azeite de oliva
- 1/2 xícara de leite de coco



## Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela grande, misture as farinhas, o milho em conserva escorrido, as ervas frescas picadas, o fermento em pó e o sal.
3. Em outra tigela, bata os ovos com o azeite de oliva e o leite de coco.
4. Adicione os ingredientes líquidos aos secos e misture até formar uma massa homogênea.
5. Despeje a massa na forma de pão preparada e alise a superfície.
6. Asse por 45-50 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme ao toque.
7. Deixe esfriar na forma por alguns minutos antes de transferir para uma grade para esfriar completamente. Corte em fatias e sirva.



## Pão de Teff com Laranja e Gengibre

### Ingredientes:

- 1 1/2 xícara de farinha de teff
- 1/2 xícara de farinha de amêndoa
- Suco e raspas de 1 laranja
- 1 colher de sopa de gengibre fresco ralado
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal
- 2 ovos
- 1/4 xícara de mel ou xarope de bordo
- 1/4 xícara de óleo de coco derretido
- 1/2 xícara de leite de coco



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela grande, misture as farinhas, o suco e as raspas de laranja, o gengibre ralado, o fermento em pó e o sal.
3. Em outra tigela, bata os ovos com o mel (ou xarope de bordo), o óleo de coco derretido e o leite de coco.
4. Adicione os ingredientes líquidos aos secos e misture até formar uma massa homogênea.
5. Despeje a massa na forma de pão preparada e alise a superfície.
6. Asse por 50-55 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme ao toque.
7. Deixe esfriar na forma por alguns minutos antes de transferir para uma grade para esfriar completamente. Corte em fatias e sirva.



## Pão de Abóbora com Cúrcuma e Sementes de Abóbora

### Ingredientes:

- 1 1/2 xícara de purê de abóbora
- 1/2 xícara de farinha de amêndoa
- 1/2 xícara de farinha de arroz
- 1 colher de chá de cúrcuma em pó
- 1/4 xícara de sementes de abóbora
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal
- 2 ovos
- 1/4 xícara de mel ou xarope de bordo
- 1/4 xícara de óleo de coco derretido
- 1/2 xícara de leite de coco



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela grande, misture o purê de abóbora, as farinhas, a cúrcuma em pó, as sementes de abóbora, o fermento em pó e o sal.
3. Em outra tigela, bata os ovos com o mel (ou xarope de bordo), o óleo de coco derretido e o leite de coco.
4. Adicione os ingredientes líquidos aos secos e misture até formar uma massa homogênea.
5. Despeje a massa na forma de pão preparada e alise a superfície.
6. Asse por 50-55 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme ao toque.
7. Deixe esfriar na forma por alguns minutos antes de transferir para uma grade para esfriar completamente. Corte em fatias e sirva.



## Pão de Cenoura com Gengibre e Laranja

### Ingredientes:

- 1 1/2 xícara de cenoura ralada
- 1/2 xícara de farinha de amêndoa
- 1/2 xícara de farinha de araruta
- Suco e raspas de 1 laranja
- 1 colher de sopa de gengibre fresco ralado
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal
- 2 ovos
- 1/4 xícara de mel
- 1/4 xícara de óleo de coco derretido
- 1/2 xícara de leite de coco



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela grande, misture a cenoura ralada, as farinhas, o suco e as raspas de laranja, o gengibre ralado, o fermento em pó e o sal.
3. Em outra tigela, bata os ovos com o mel, o óleo de coco derretido e o leite de coco.
4. Adicione os ingredientes líquidos aos secos e misture até formar uma massa homogênea.
5. Despeje a massa na forma de pão preparada e alise a superfície.
6. Asse por 45-50 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme ao toque.
7. Deixe esfriar na forma por alguns minutos antes de transferir para uma grade para esfriar completamente. Corte em fatias e sirva.



## Pão de Semente de Girassol com Linhaça e Laranja

### Ingredientes:

- 1 1/2 xícara de farinha de semente de girassol
- 1/2 xícara de farinha de linhaça
- Suco e raspas de 1 laranja
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal
- 2 ovos
- 1/4 xícara de mel ou xarope de bordo
- 1/4 xícara de óleo de coco derretido
- 1/2 xícara de leite de coco



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão.
2. Em uma tigela grande, misture as farinhas, o suco e as raspas de laranja, o fermento em pó e o sal.
3. Em outra tigela, bata os ovos com o mel (ou xarope de bordo), o óleo de coco derretido e o leite de coco.
4. Adicione os ingredientes líquidos aos secos e misture até formar uma massa homogênea.
5. Despeje a massa na forma de pão preparada e alise a superfície.
6. Asse por 45-50 minutos, ou até que o pão esteja dourado e firme ao toque.
7. Deixe esfriar na forma por alguns minutos antes de transferir para uma grade para esfriar completamente. Corte em fatias e sirva.



## Pão de Amendoim

### Ingredientes:

- 200g de farinha de amendoim
- 100g de farinha de coco
- 100g de farinha de amêndoas
- 10g de fermento químico em pó
- 5g de bicarbonato de sódio
- 4 ovos
- 60ml de óleo de coco derretido
- 100ml de leite de amêndoas (ou outro leite vegetal de sua escolha)



### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte uma forma de pão e forre o fundo com papel manteiga.
  2. Em uma tigela grande, misture as farinhas de amendoim, coco e amêndoas, o fermento em pó e o bicarbonato de sódio.
  3. Em outra tigela, bata os ovos. Adicione o de óleo de coco derretido e o leite amêndoas. Misture bem.
  4. Despeje a mistura líquida na tigela com os ingredientes secos e mexa até obter uma massa bem incorporada.
  5. Despeje a massa na forma preparada e alise a superfície.
  6. Leve ao forno pré-aquecido e asse por aproximadamente 50-60 minutos, ou até que um palito inserido no centro saia limpo.
  7. Deixe o pão esfriar na forma por alguns minutos antes de transferi-lo para uma grade para esfriar completamente.
- Rendimento: 1 pão de amendoim. Tempo de Preparo: 15 minutos (mais tempo de forno).



## Baguete Crocante

### Ingredientes:

- 300g de farinha de arroz
- 100g de farinha de amêndoas
- 10g de fermento biológico seco
- 5g de sal 300ml de água morna
- 60ml de azeite de oliva



### Modo de preparo:

1. Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, farinha de amêndoas e sal.
  2. Dissolva o fermento em água morna. Deixe descansar por cerca de 5 minutos até formar uma espuma.
  3. Adicione a mistura de fermento e o azeite de oliva à tigela com os ingredientes secos.
  4. Misture bem até formar uma massa homogênea. Ela deve ficar pegajosa.
  5. Cubra a tigela com um pano úmido e deixe a massa descansar por cerca de 1 hora, ou até dobrar de tamanho.
  6. Pré-aqueça o forno a 220°C. Coloque uma forma com água quente na parte inferior do forno.
  7. Divida a massa em duas partes iguais. Modele cada parte em forma de baguete e coloque em uma assadeira forrada com papel manteiga.
  8. Faça cortes diagonais na superfície das baguetes.
  9. Asse no forno pré-aquecido por cerca de 30-35 minutos, ou até que as baguetes estejam douradas e façam um som oco quando batidas na parte inferior.
  10. Deixe esfriar em uma grade antes de cortar.
- Rendimento: 2 baguetes. Tempo de Preparo: 15 minutos (mais tempo de espera para o crescimento da massa e tempo de forno).



# Pão Sírio

## Ingredientes:

- 250g de farinha de arroz
- 50g de farinha de amêndoas
- 10g de fermento biológico seco
- 5g de sal
- 300ml de água morna
- 60ml de azeite de oliva



## Modo de preparo:

1. Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, farinha de amêndoas e sal.
2. Dissolva o fermento em água morna. Deixe descansar por cerca de 5 minutos até formar uma espuma.
3. Adicione a mistura de fermento e o azeite de oliva à tigela com os ingredientes secos.
4. Misture bem até formar uma massa homogênea. Ela deve ficar pegajosa.
5. Cubra a tigela com um pano úmido e deixe a massa descansar por cerca de 1 hora, ou até dobrar de tamanho.
6. Pré-aqueça o forno a 220°C.
7. Divida a massa em pequenas porções e abra cada uma delas com um rolo até obter discos finos.
8. Aqueça uma frigideira em fogo médio-alto. Cozinhe cada disco por cerca de 1 minuto de cada lado, até que fique levemente dourado e com bolhas.
9. Empilhe os pães sírios cozidos e mantenha-os cobertos com um pano limpo enquanto prepara os demais.

Rendimento: Aproximadamente 6 pães sírios.

Tempo de Preparo: 15 minutos (mais tempo de espera para o crescimento da massa e tempo de cozimento).



## Pão Básico

### Ingredientes:

- 300g de farinha de arroz
- 50g de farinha de amêndoas
- 10g de fermento biológico seco
- 5g de sal
- 300ml de água morna
- 60ml de azeite de oliva



### Modo de preparo:

1. Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz e a farinha de amêndoas com o fermento e o sal.
  2. Adicione a água morna e o azeite de oliva à mistura seca.
  3. Misture bem até formar uma massa homogênea. Ela deve ficar pegajosa.
  4. Cubra a tigela com um pano úmido e deixe a massa descansar por cerca de 1 hora, ou até dobrar de tamanho.
  5. Pré-aqueça o forno a 220°C.
  6. Transfira a massa para uma forma de pão previamente untada.
  7. Asse no forno pré-aquecido por aproximadamente 40-50 minutos, ou até que o pão esteja dourado e faça um som oco quando batido na parte inferior.
  8. Deixe esfriar antes de cortar.
- Rendimento: 1 pão básico.  
Tempo de Preparo: 15 minutos (mais tempo de espera para o crescimento da massa e tempo de forno).



## Pão de Cebola

### Ingredientes:

- 250g de farinha de arroz
- 50g de farinha de amêndoas
- 10g de fermento biológico seco
- 5g de sal
- 2 cebolas médias, picadas e refogadas
- 4 ovos
- 60ml de azeite de oliva



### Modo de preparo:

1. Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, a farinha de amêndoas, o fermento e o sal.
  2. Adicione as cebolas refogadas e os ovos à mistura seca.
  3. Misture bem até formar uma massa homogênea.
  4. Transfira a massa para uma forma de pão previamente untada.
  5. Pré-aqueça o forno a 180°C.
  6. Asse no forno pré-aquecido por aproximadamente 40-50 minutos, ou até que o pão esteja dourado e faça um som oco quando batido na parte inferior.
  7. Deixe esfriar antes de cortar.
- Rendimento: 1 pão de cebola. Tempo de Preparo: 15 minutos (mais tempo de forno).



## Pãozinhos de Hot Dog

### Ingredientes:

- 200g de farinha de arroz
- 100g de farinha de amêndoas
- 50g de farinha de linhaça dourada
- 20g de psyllium em pó
- 8g de fermento biológico seco
- 10g de sal
- 3 ovos
- 300ml de água morna
- 50ml de azeite de oliva



### Modo de preparo:

1. Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, a farinha de amêndoas, a farinha de linhaça dourada, o psyllium, o fermento e o sal.
  2. Em outra tigela, bata os ovos e adicione a água morna e o azeite de oliva. Misture bem.
  3. Despeje a mistura líquida na tigela com os ingredientes secos e misture até formar uma massa homogênea.
  4. Divida a massa em porções iguais e molde os pãozinhos de hot dog. Coloque em uma forma forrada com papel manteiga.
  5. Cubra com um pano limpo e deixe a massa descansar por 1 hora para crescer.
  6. Preaqueça o forno a 180°C.
  7. Leve os pãozinhos ao forno preaquecido e asse por aproximadamente 20-25 minutos, ou até que estejam dourados.
  8. Deixe esfriar antes de cortar.
- Rendimento: 6 pãozinhos. Tempo de Preparo: Aproximadamente 1 hora e 30 minutos.



## Pão de Hamburger

### Ingredientes:

- 200g de farinha de grão-de-bico
- 100g de farinha de amêndoas
- 50g de fécula de batata
- 20g de sementes de chia
- 8g de fermento biológico seco
- 10g de sal
- 3 ovos
- 300ml de água morna
- 50ml de azeite de oliva



### Modo de preparo:

1. Em uma tigela grande, misture a farinha de grão-de-bico, a farinha de amêndoas, a fécula de batata, as sementes de chia, o fermento e o sal.
  2. Em outra tigela, bata os ovos e adicione a água morna e o azeite de oliva. Misture bem.
  3. Despeje a mistura líquida na tigela com os ingredientes secos e misture até formar uma massa homogênea.
  4. Divida a massa em porções iguais e molde os pãezinhos de hambúrguer. Coloque em uma forma forrada com papel manteiga.
  5. Cubra com um pano limpo e deixe a massa descansar por 1 hora para crescer.
  6. Preequeça o forno a 180°C.
  7. Leve os pãezinhos ao forno preaquecido e asse por aproximadamente 20-25 minutos, ou até que estejam dourados.
  8. Deixe esfriar antes de cortar.
- Rendimento: 6 pãezinhos. Tempo de Preparo: Aproximadamente 1 hora e 30 minutos.



## Pão de Inhame

### Ingredientes:

- 250g de farinha de arroz
- 50g de farinha de amêndoas
- 10g de fermento biológico seco
- 5g de sal
- 4 ovos
- 200g de inhame cozido e amassado
- 60ml de azeite de oliva



### Modo de preparo:

1. Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, a farinha de amêndoas, o fermento e o sal.
2. Adicione os ovos, o inhame amassado e o azeite de oliva à mistura seca.
3. Misture bem até formar uma massa homogênea.
4. Transfira a massa para uma forma de pão previamente untada.
5. Pré-aqueça o forno a 180°C.
6. Asse no forno pré-aquecido por aproximadamente 40-50 minutos, ou até que o pão esteja dourado e faça um som oco quando batido na parte inferior.
7. Deixe esfriar antes de cortar.

Rendimento: 1 pão de inhame. Tempo de Preparo: 15 minutos (mais tempo de forno).



## Pão Doce

### Ingredientes:

- 250g de farinha de arroz
- 50g de farinha de coco 10g de fermento biológico seco
- 5g de sal
- 4 ovos
- 60ml de azeite de oliva
- 100g de frutas secas (como uvas-passas, tâmaras ou cranberries, se desejado)



### Modo de preparo:

1. Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz, a farinha de coco, o fermento e o sal.
  2. Adicione os ovos, o azeite de oliva e as frutas secas (se estiver usando) à mistura seca.
  3. Misture bem até formar uma massa homogênea.
  4. Transfira a massa para uma forma de pão previamente untada.
  5. Pré-aqueça o forno a 180°C.
  6. Asse no forno pré-aquecido por aproximadamente 40-50 minutos, ou até que o pão esteja dourado e faça um som oco quando batido na parte inferior.
  7. Deixe esfriar antes de cortar.
- Rendimento: 1 pão doce. Tempo de Preparo: 15 minutos (mais tempo de forno).



## Pão Integral

### Ingredientes:

- 250g de farinha de arroz integral
- 50g de farinha de amêndoas
- 10g de fermento biológico seco
- 5g de sal
- 4 ovos
- 60ml de azeite de oliva
- 100ml de água morna



### Modo de preparo:

1. Em uma tigela grande, misture a farinha de arroz integral, a farinha de amêndoas, o fermento e o sal.
  2. Adicione os ovos, o azeite de oliva e a água morna à mistura seca.
  3. Misture bem até formar uma massa homogênea.
  4. Transfira a massa para uma forma de pão previamente untada.
  5. Pré-aqueça o forno a 180°C.
  6. Asse no forno pré-aquecido por aproximadamente 40-50 minutos, ou até que o pão esteja dourado e faça um som oco quando batido na parte inferior.
  7. Deixe esfriar antes de cortar.
- Rendimento: 1 pão integral. Tempo de Preparo: 15 minutos (mais tempo de forno).

