

Pão Ázimo para Santa Ceia



Ingredientes:

- 2 ovos;
- 1 colher de sopa, de azeite;
- 4 colheres de sopa, de leite;
- 2 colheres de sopa, de farinha de trigo;
- 1 pitada de sal.

Preparo:

1. Bata as claras em neve;
2. Adicionar as gemas e continuar batendo bem;
3. Adicione o azeite, o leite e o sal, batendo bem até terminar todos os ingredientes;
4. Ponha a massa em uma forma untada e polvilhada (farinha de trigo);
5. Leve ao forno em fogo médio deixando assar até corar (cerca de 20 minutos).

* - Essa quantidade de ingredientes produz um pão ázimo com espessura adequada se for utilizada uma forma redonda de 20cm.



Igreja O Brasil para Cristo

Parada XV de Novembro - São Paulo - SP

www.obpcxv.org.br

Pr Carlos V Ricas

www.temasbiblicos.com.br