



Pequenos-Almoços Pão

## Pão de Corn Flakes

🕒 35 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 20 doses

### Ingredientes

- 190 g de farinha sem glúten
- 150 g de farinha de milho
- 3 chávenas de Corn Flakes Sem Glúten NESTLÉ GO FREE
- 2 c. de sopa de açúcar
- 2 c. de sopa de fermento em pó
- 1/2 c. de chá de bicarbonato de sódio
- 1/2 c. de chá de sal
- 2 ovos
- 350 ml de leite
- 75 g de manteiga

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	145,7 kcal	7%*
<b>Proteínas</b>	3,7 g	7%*
<b>Lípidos</b>	4,2 g	6%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	23,3 g	9%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 200°C.
- 2 Unte uma frigideira ou uma forma redonda de 20cm com manteiga e coloque no forno.
- 3 Triture 2 chávenas de corn flakes até obter uma farinha.
- 4 Numa taça grande, misture as farinhas, os corn flakes restantes o açúcar, o fermento, o bicarbonato de sódio e o sal.

- 5 Misture com uma vara de arames os ovos e o leite e adicione a manteiga derretida.
- 6 Junte esta mistura às farinhas e mexa com uma colher de pau, envolvendo tudo muito bem mas sem bater demasiado.
- 7 Coloque a massa na frigideira, leve ao forno a 180°C, durante 30 minutos.