

Receita de pão feito com iogurte

- Dois iogurtes naturais (120 mililitros);
- Três medidas do copo de iogurte de farinha com fermento.

Como se faz

Comece por pré-aquecer o forno a 200 graus. Depois, misture o iogurte e a farinha numa taça. Pode usar o copo do iogurte para medir a farinha. Se quiser, junte uma pitada de sal.

Em seguida, envolva tudo até obter uma massa que possa amassar com as mãos. Caso seja necessário, adicione mais um pouco de farinha. Molde bolinhas e coloque num tabuleiro polvilhado com farinha ou forrado com papel vegetal. Leve ao forno entre dez a 15 minutos, ou até as bolinhas ficarem douradas.

Esta receita foi enviada pela Educadora durante o período do E@D e foi executada pela Beatriz, de cinco anos com a ajuda da mãe.

Este vídeo encontra-se no Facebook dos professores Coordenadores Eco-Escolas.