

## **PÃO DE ARROZ**

### **Ingredientes:**

1 xícara de chá de arroz cru  
4 ovos  
1 xícara de chá de óleo de coco  
½ xícara de azeite de oliva  
1 colher de chá de sal  
1 colher de sopa de fermento químico em pó.

**Preparo:** deixe o arroz de molho por 4 horas, escorra e bata com os outros ingredientes (exceto o fermento). Quando estiver homogêneo acrescente o fermento e bata de leve. Unte uma forma com um pouco de azeite e asse em forno médio preaquecido a 180° por 30-35 min.