



## Pão de Milho dos Amish

### Ingredientes:

- 1 xícara de farinha de trigo peneirada
- ¼ de xícara de açúcar
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- ¾ de colher (chá) de sal
- 1 xícara de fubá
- 1 ovo bem batido
- 1 xícara de leite
- 5 colheres (sopa) de margarina derretida esfriada



### Preparo:

- Peneire a farinha, o sal, o fermento e o açúcar.
- Misture a farinha de milho, adicione o ovo já misturado com o leite.
- Bata até obter uma massa homogênea.
- Acrescente a margarina derretida.
- Se for preciso acrescente mais meia xícara de farinha de trigo.
- A massa precisa ficar bem molhada e com consistência o bastante para fazer bolas que serão colocadas em forminhas individuais para assar.
- Faça bolas de massa, coloque em forminhas individuais com 12 centímetros de diâmetro untadas e polvilhadas com farinha de trigo.
- Amasse a bola até ocupar todo o fundo da forma.
- Polvilhe com fubá.
- Asse por aproximadamente 20 minutos no forno previamente aquecido.

Obs: Atenção que esse pão não doura, ele fica com a cor amarelo claro do fubá. Os amish são um grupo religioso que vive nos Estados Unidos de acordo com regras morais muito rígidas e são conhecidos pela qualidade e beleza de seu artesanato.



Fonte: <http://cozinhadamarcia.uol.com.br/receitas>