

## Pão de Mel



### INGREDIENTES Massa:

2 colheres (sopa) de **SupraSoy Nature Naturalmente Sem Lactose** dissolvido em 200 ml de água  
¼ de xícara (chá) de mel  
1 colher (chá) de canela em pó  
1 colher (chá) de cravo em pó  
1 colher (chá) de gengibre em pó  
½ de xícara (chá) de óleo de coco  
½ xícara (chá) de açúcar mascavo  
1 pitada de sal  
1 colher (chá) de vinagre de maçã  
1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo  
½ xícara (chá) de farinha de amêndoa  
1 colher (sopa) de cacau em pó  
2 ovos  
Óleo para untar

### Cobertura:

300 g de chocolate 70% cacau sem lactose

### MODO DE PREPARO Massa

Em uma panela, aqueça o **SupraSoy Nature Naturalmente Sem Lactose** já dissolvido na água. Assim que ferver, desligue o fogo e acrescente, o mel, a canela, o cravo e o gengibre. Em seguida, coloque em uma tigela essa mistura com o óleo de coco, o açúcar, o sal e o vinagre.

Misture bem e adicione a farinha de trigo, a farinha de amêndoas, o cacau e os ovos; mexendo bem até obter uma massa uniforme. Coloque-a em uma assadeira untada com um pouco de óleo. Preeaqueça o forno e asse a 200°C por aproximadamente 30 minutos ou até que, ao espetar um palito, ele saia seco. Espere esfriar e corte em quadrados.

### Cobertura

Derreta o chocolate em banho-maria e banhe os pães de mel.

## Solte a imaginação e pinte o Tio João e Suprinha bem coloridos!



# Dia das Crianças





Nome do produto  
R\$ 00,00

Ofertas válidas de xx/xx/2025 a xx/xx/2025 ou enquanto durarem os estoques.

## Nuggets de Frango



### INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de **Farinha de Arroz Tio João Sem Glúten**  
800g de peito de frango desfiado  
1 colher (sopa) de **Azeite Nova Oliva**  
3 ovos  
300g de farinha Panko  
200g de farinha de linhaça dourada  
2 dentes de alho  
½ cebola  
Salsinha a gosto  
Sal e pimenta a gosto

### MODO DE FAZER

Em um processador ou liquidificador, coloque o peito de frango desfiado, sal, pimenta-do-reino, cebola, os dentes de alho, a salsinha, a **Farinha de Arroz Tio João Sem Glúten** e a farinha de linhaça dourada. Bata para obter uma mistura homogênea. Em seguida, modele com as mãos os nuggets de acordo com a sua preferência. Empane com o leite, os ovos e a farinha Panko triturada. Frite-os em **Azeite Nova Oliva** quente e estarão prontos para servir.