

# Pão Egípcio

## Ingredientes

- 1 xícara de farinha de trigo
- ¼ de colher (chá) de sal
- 2 colheres (chá) de água
- ¼ de xícara de azeite de oliva

## Modo de Preparo

1. Bata no liquidificador o sal, a água e o azeite, até que a mistura fique bem esbranquiçada;
2. Peneire a farinha e acrescente a mistura batida no liquidificador;
3. Amasse bem com as mãos;
4. Abra a massa com um rolo e deixe-a bem fininha;
5. Vire uma assadeira retangular de cabeça para baixo e polvilhe um pouco de farinha de trigo;
6. Estenda a massa sobre a assadeira emborcada e, se possível, afine-a mais um pouco com o rolo;
7. Fure toda a massa com um garfo e, com uma faquinha de mesa, marque os quadradinhos, que mais tarde ajudarão a quebrar as bolachas;
8. Asse em forno médio preaquecido por 10 a 15 minutos. Vigie o tempo todo para que a massa não fique dourada demais ou queime.

