

# PÃO ÁZIMO

## SEM FERMENTO

MEDIDA PARA DOIS A QUATRO IRMÃOS

- 1 Xícara de farinha de trigo
- 3 Colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 Colher de chá rasa de sal
- Água até obter o ponto



### COMO PREPARAR O PÃO

Em um recipiente, colocar a farinha, o azeite de oliva, o sal e sovar os 3 itens.

Em seguida adicionar a água aos poucos até ficar uma massa consistente, finalize deixando em um formato fino e arredondado.

Obs. Após amassar o pão, levar em seguida ao forno, pois se a massa repousar por muito tempo, inicia o processo de fermentação natural.

### SUCO DO FRUTO DA VIDEIRA

Suco de uva 100% puro, sem açúcar, sem água, sem conservante, não fermentado e não alcoólico.

Obs. O mais puro suco do fruto da videira é bater no liquidificador dois cachos de uva.

Adorado seja YAUH para todo o sempre  
E toda reverência a YAUSHA o Mashiach!

