

PÃO DE BATATA SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

2 batatas grandes

água fervendo

1 tablete de fermento biológico

1 colher (sopa) rasa de açúcar

1 ovo

50 g de manteiga

sal a gosto

1/2 xícara (chá) de leite

2 xícaras (chá) de fécula de batata

manteiga para untar

1 gema para pincelar o pão

MODO DE PREPARO

Corte superficialmente a casca das batatas

Cozinhe até ficarem macias

Em uma tigela à parte, acrescente 1 tablete de fermento biológico

Misture até ficar líquido

Adicione o ovo, a manteiga, o sal, a batata amassada e o leite

Misture bem e acrescente a fécula de batata

Misture com as mãos até formar uma massa homogênea

Unte duas formas com manteiga e coloque a massa

Cubra com um pano e deixe a massa descansar por 30 minutos

Em seguida, pincele a massa com gema e leve ao forno (180

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10855-pao-de-batata-sem-gluten.html>