

# TORTINHA SEM GLÚTEN NA AIRFRYER

## INGREDIENTES

62 g de farinha de grão-de-bico  
82 g de água filtrada  
1 fio de azeite  
sal rosa a gosto  
1 colher (café) de fermento em pó  
2 cogumelos picados  
1 colher (sopa) de cebola picada  
1 colher (sopa) de orégano  
2 talos de espinafre picadinhos  
tomatinho cereja pra enfeitar

## MODO DE PREPARO

Preaqueça a airfryer a 200°C por 3 minutos.  
Misture os 4 primeiros ingredientes até ficar homogêneo.  
Adicione o fermento e mexa.  
Acrescente os vegetais e mexa.  
Enfeite com os tomatinhos.  
Disponha em forma descartável.  
Abaixe a fritadeira pra 180°C e marque 10 minutos.  
Coloque a torta e asse. Pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13113-tortinha-sem-gluten-na-airfryer.html>