

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>