FARINHA SEM GLÚTEN – SUBSTITUI O TRIGO PARA BOLOS E AFINS

INGREDIENTES

350 g de farinha de arroz branco

150 g de farinha de arroz integral

300 g de amido de milho

150 g de fécula de mandioca

50 g de fécula de batata

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes e armazene em uma vasilha adequada para preparos futuros.

Ela pode ser usada nas receitas que exijam trigo, substituindo está farinha.

Contudo, nem sempre as medidas são equivalentes.

Por exemplo: se a receita original pede 1 xícara de farinha de trigo, você utilizará aproximadamente 1 e 1/2 xícara desta mistura, ou mais.

É necessário observar bem o ponto da massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13719-farinha-sem-gluten-substitui-o-trigo-para-bolos-e-afins.html