PÃO SEM GLÚTEN (INTEGRAL)

INGREDIENTES

170 g de farinha de arroz

170 g de polvilho doce

1 colher (chá) de sal

20 g linhaça moída

20 g de chia

2 ovos

3 colheres (sopa) de azeite de oliva

10 g de fermento biológico

2 colheres (sopa) de açúcar

150 ml de água morna

1 colher (sopa) de vinagre de maçã

MODO DE PREPARO

Coloque os secos em uma vasilha e misture bem.

Coloque a água morna, o açúcar e o fermento em um pote separado, descansado por 5 minutos.

Acrescente os ovos e o azeite nos secos e mexa bem. Depois acrescente a água com açúcar e fermento.

Acrescente por último o vinagre.

Bata na batedeira por 5 minutos, velocidade máxima.

Espere a massa dobrar de tamanho (em um local quentinho) e depois leve no forno por 45 a 50 minutos a 200° C.

Retire do forno e enrole em um pano para a massa não ficar seca.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15263-pao-sem-gluten-integral.html