

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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