

PÃO CASEIRO SEM GLÚTEN (DELICIA SEM GLÚTEN)

INGREDIENTES

- 1 xícara polvilho doce
- 1 xícara de farinha de arroz
- 1/2 colher (chá) de sal
- 1/2 colher (chá) de goma xantana
- 1 colher (sopa) de fermento biológico em pó
- 2 colheres de açúcar
- 3 ovos médios
- 150 ml de água em temperatura ambiente
- 2 colheres (sopa) de óleo

MODO DE PREPARO

Primeiro, misture bem todos os ingredientes secos (o polvilho, a farinha de arroz, o açúcar, a goma xantana, o sal e o fermento).

Em seguida, acrescente os líquidos (a água, os ovos e o óleo), e misture bem até obter uma mistura homogênea.

Após isso, leve a mistura até a batedeira e bata em velocidade média por 3 minutos (a massa terá uma textura semelhante a de um bolo, isso é normal).

Em seguida, coloque a massa em uma assadeira de pão de 30cm/10cm, untada com óleo ou manteiga, e deixe crescer por aproximadamente 20 minutos.

Após o pão ter crescido, preaqueça o forno por 5 minutos.

Leve o pão para assar por aproximadamente 35 minutos até que doure.

Após retirar a assadeira do forno, desenforme o pão em um gradeado para que ele possa respirar e não fique umidade no fundo da assadeira.

Pronto, agora é só degustar com um bom cafezinho!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17344-pao-caseiro-sem-gluten-delicia-sem-gluten.html>