

PÃO COM FARINHA DE ARROZ (SEM GLÚTEN)

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de arroz
- 1 xícara de leite
- 2 colheres (sopa) de óleo de coco ou azeite
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- 3 ovos
- 1 colher (chá) de sal

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador ou batedeira, com exceção do fermento, até que não restem grumos.

Acrescente o fermento e misture com uma colher.

A consistência da massa fica parecida com a consistência da massa de um bolo, e não compacta como em geral acontece com o pão.

Transfira a massa do pão sem glúten para uma assadeira untada e enfarinhada com farinha de arroz, e leve a assar no forno preaquecido a 200º C por 30-40 minutos, ou até dourar.

Seu pão com farinha de arroz está pronto.

Consuma como um pão comum, de preferência até 3 dias após o preparo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18355-pao-com-farinha-de-arroz-sem-gluten.html>