

PÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de arroz cru (a receita pode ser feita com arroz branco ou arroz integral)

4 ovos

1 caixa (200 ml) de creme de leite de soja ou 1 xícara (chá) de óleo de coco

1/2 xícara (chá) de azeite de oliva

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de fermento químico em pó

MODO DE PREPARO

Deixe o arroz de molho na água por 4 horas.

Escorra o arroz e bata no liquidificador com os demais ingredientes (menos o fermento).

Quando estiver homogêneo, acrescente o fermento e dê uma leve batida.

Unte uma fôrma com um pouco de azeite.

Asse em forno médio preaquecido (180° C) de 30 a 35 minutos.

Depois, é só esperar esfriar e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19596-pao-de-arroz-sem-gluten.html>