# PÃO SEM GLÚTEN DE LIQUIDIFICADOR

## **INGREDIENTES**

#### MASSA

Massa:1 xícara de farinha de arroz

12 xícara de polvilho doce

14 de fécula de batata

2 colheres (sopa) de açúcar demerara

1 colher (chá) de sal

14 de farinha de quinoa

14 de amaranto em flocos ou farinha

14 de manteiga clarificada

4 ovos

1 colher (sopa) de fermento para bolo

### **OPCIONAL:**

Opcional:1 colher (sopa) de chia

1 colher (sopa) de alecrim

2 colheres de nozes picada

## MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador primeiro os ingredientes líquidos e bata.

Em seguida, adicione os ingredientes secos e por último o fermento.

Se a massa ficar muito grossa, coloque um pouquinho de água só para dar o ponto se precisar.

Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21105-pao-sem-gluten-de-liquidificador.html