

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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