

# PÃO DE ARROZ DE LIQUIDIFICADOR (SEM GLÚTEN)

## INGREDIENTES

1 xícara (chá) de arroz cru

4 ovos

1 caixa (200 ml) de creme de leite de soja ou iogurte natural desnatado (caso não tenha intolerância a lactose)

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 forma com um pouco de azeite, disponha a massa e leve para assar em forno médio (180° C), preaquecido, de 30 a 35 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21227-pao-de-arroz-de-liquidificador-sem-gluten.html>