

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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