

PÃO SEM GLÚTEN DELICIOSO

INGREDIENTES

2 ovos

150 ml de água

2 colheres (sopa) de óleo

15 g de fermento biológico fresco ou 1 pacote de fermento seco

2 g de goma xantana

150 g de polvilho doce

150 g de farinha de arroz integral

35 g açúcar

1 colher (café) de sal

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento na água morna (se for fresco) e misture todos os outros na bacia da batedeira e com o batedor tipo raquete nada por 5 minutos.

Até obter uma massa lisa e homogênea parecida com massa de bolo.

Despeje na forma para pão untada e enfarinhada com a farinha de arroz.

Cubra com pano úmido e aguarde crescer (30 minutos aproximadamente).

Coloque uma forma com água na prateleira de baixo do forno e pré aqueça por 10 minutos, a 180° C e coloque o pão na parte de cima.

O pão não fica muito dourado, observe espetando um palito se está assado por dentro.

Retire, desenforme e coloque, se possível, em uma grade para não formar umidade em baixo do pão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21953-pao-sem-gluten-delicioso.html>