X-BURGUER SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de farinha de arroz

1 colher (sopa) de polvilho doce

1 colher (sopa) de farinha de linhaça duradoura

1 ovo

2 colheres (sopa) de água morna

1 colher (chá) de sal

1/2 colher (sopa) de açúcar

1/2 colher (sopa) de fermento químico

2 fatias de queijo

1 bife de hambúrguer

alface a gosto

tomate a gosto

MODO DE PREPARO

Junte a farinha, o ovo e a água e misture, depois coloque o fermento e misture novamente.

Em uma frigideira, adicione a mistura em fogo baixo, asse um lado e vire, depois parta no meio e asse a parte interna do pão.

Grelhe o bife na frigideira, coloque o queijo por cima do bife e depois o pão junto com o alface e o tomate.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22848-x-burguer-sem-gluten.html