

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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