

TORTA DE TAPIOCA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

INGREDIENTES

2 ovos

5 colheres (sopa) de farinha de tapioca (polvilho doce ou azedo)

2 colheres (sopa) de farinha de linhaça dourada (ou outra farinha sem glúten)

1 colher (sopa) de chia (opcional)

1 xícara de leite de coco

1 xícara de água mineral natural

1 colher (chá) de fermento em pó químico (sem glúten)

sal a gosto

temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Unte uma forma com azeite.

Bata todos ingredientes da massa no liquidificador, vai formar um líquido bem consistente.

Coloque a massa na forma até cobrir o fundo e depois coloque o recheio (de sua preferência) e por fim, despeje o restante da massa por cima.

Deixe assar de 30 a 40 minutos até ficar coradinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22986-torta-de-tapioca-sem-gluten-e-sem-lactose.html>