

PÃO SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

250 g de farinha de arroz

250 g de fécula de batata

1 colher (chá) de sal

1 colher (café) de açúcar

30 g de fermento biológico fresco ou 10 g de fermento seco (1 sachê)

2 ovos grandes inteiros batidos ou 3 ovos se forem pequenos

1 xícara (chá) de água morna

1/2 xícara (chá) de azeite

linhaça triturada, gergelim e ervas secas a gosto

MODO DE PREPARO

Misture o açúcar com o fermento até formar uma pasta (mole).

Junte as farinhas, o sal, as ervas, a linhaça, o gergelim, o azeite e a água e misture bem.

Logo em seguida junte os ovos e vá batendo, se tiver algum aparelho de potência para tal; caso contrário bata na mão mesmo que é fácil.

Unte uma forma com azeite e coloque a massa de consistência mole mesmo.

Para deixar um efeito mais bonito, molhe uma colher com água e vá passando sobre a massa já na forma.

Deixe crescer pelo menos 20 minutos antes de ir ao forno.

Asse por 45 minutos a 180º C (esse tempo varia de acordo com cada forno).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/23999-pao-sem-gluten.html>