

PÃO SEM GLÚTEN COM FARINHA DE ARROZ

INGREDIENTES

2 ovos

4 colheres (sopa) de azeite ou óleo de sua preferência

1 copo de iogurte (pode ser normal, desnatado ou sem lactose)

1 colher (sopa) de açúcar ou adoçante forno e fogão

1 colher (chá) de sal

1 e 1/2 xícara de farinha de arroz integral (pode ser a normal também)

1 colher (sopa) de fermento químico (o mesmo que se usa para bolos)

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes na ordem dos ingredientes no liquidificador, exceto o fermento e bata bem.

Coloque o fermento por último e misture delicadamente até incorporar à massa.

Despeje em uma forma untada e enfarinhada e coloque no forno preaquecido a 18° C, por 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24536-pao-sem-gluten-com-farinha-de-arroz.html>