

PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

4 ovos

1/2 xícara de leite de coco

1 xícara de água

4 colheres de óleo

1 e 1/2 xícara de farinha de arroz

1/2 xícara de polvilho doce

1/2 fubá

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de fermento biológico seco

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador até ficar completamente homogêneo.

Acrescente o fermento e continue batendo.

Coloque a massa em uma forma própria para pão.

Cubra e deixe descansar por aproximadamente 30 minutos.

Asse em forno preaquecido por aproximadamente 30 minutos em temperatura média, ou até estar totalmente assado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/26346-pao-de-forma-sem-gluten-de-liquidificador.html>