

PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

4 ovos

4 xícaras de farinha sem glúten beladri

2 colheres (café) de sal

4 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) de vinagre

1 xícara de óleo vegetal

2 colheres de sopa de fermento biológico seco (2 sachês)

2 e 1/2 xícaras de água morna (máximo 40º C)

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento e o açúcar na água morna em uma tigela.

Acrescente os demais ingredientes e bata na batedeira até obter uma massa lisa e homogênea no ponto de massa de bolo grossa.

Despeje em forma de forma de pão untada.

Deixe crescer cerca de 15 minutos até formarem umas bolhas na superfície.

Leve assar a 220ºC por 30 minutos e depois abaixe a temperatura do forno para 190º C.

Rende 2 formas de 13 cm X 27 cm (pão grande).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26417-pao-de-forma-sem-gluten.html>