

PÃO DE BATATA SEM GLÚTEN COM RECHEIO DE ABOBRINHA E CENOURA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 400 g de farinha de arroz
4 batatas pequenas cozidas amassadas
3 ovos
1 colher (sopa) de fermento químico
1/4 de xícara de óleo de soja
1 colher (sopa) de sal

RECHEIO:

Recheio: 1 abobrinha média ralada
1 cenoura pequena ralada
3 colheres (sopa) de azeite de oliva extra virgem
5 folhas de manjericão fresco picadas
2 colheres (sopa) de orégano
salsa picada a gosto
noz-moscada a gosto
sal a gosto (coloquei 1 colher de chá)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Junte 3 xícaras da farinha de arroz, o fermento, as batatas amassadas, o sal e o óleo de soja e misture até ficar com uma consistência homogênea.

Em seguida, acrescente mais farinha de arroz aos poucos se vá sovando com a mão, até que a massa adquira uma consistência que desgrude um pouco da mão, um pouco mais firme.

MONTAGEM:

Montagem: Unte então uma forma retangular.

Abra com as mãos metade da massa e coloque-a na forma.

Ponha em cima o recheio, deixando uma borda para que depois você possa ligar a parte de baixo com a de cima.

Abra a outra metade da massa e coloque por cima do recheio, ligando-a na parte inferior da massa.

Leve para assar em forno a 230° C por aproximadamente 40 minutos, ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26483-pao-de-batata-sem-gluten-com-recheio-de-abobrinha-e-cenoura.html>