

PÃO MURCHO DE ARROZ (SEM GLÚTEN)

INGREDIENTES

um pouco menos de 1/4 de copo de óleo

1/2 copo de tapioca

1 colher pequena de manteiga

1 copo de farinha de arroz

1 ovo

1 pouco de água

sal

cominho

1 sachê de fermento biológico (apesar de achar que não fez nenhum efeito)

MODO DE PREPARO

Encher meio copo com tapioca e completar com água, deixar ao lado, crescendo por 15 minutos no mínimo.

Ligar o forno.

Misturar bem, todos os outros ingredientes.

Adicionar a tapioca.

Fazer o formato de 2 ou 3 pãezinhos.

Coloca-los em um forma e levar ao forno médio por, aproximadamente, 50 minutos ou até os pãezinhos ficarem dourados.

Apesar de murcho ele fica uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/29613-pao-murcho-de-arroz-sem-gluten.html>