

FARINHA SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

500 g de farinha de arroz

300 g de amido de milho (Maizena)

150 g de polvilho doce

50 g de fécula de batata

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes em um pote bem seco e com fechamento hermético.

Sacuda o pote por 30 segundos para misturar.

Essa mistura substitui a farinha de trigo em receitas de bolos e panquecas.

Essa mistura de farinhas sem glúten pode ser usada por pessoas com doença celíaca ou intolerância ao glúten.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30218-farinha-sem-gluten.html>