

MASSA PODRE PARA EMPADÃO SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de creme de arroz
1 xícara (chá) de fécula de batata
1/2 xícara (chá) de amido de milho
1/2 xícara (chá) de polvilho doce
200 g de manteiga
2 gemas
água gelada
1/2 colher (café) de sal

MODO DE PREPARO

Misture o creme de arroz, a fécula de batata, o amido, o polvilho doce com o sal e a manteiga gelada até formar uma farofa úmida.

Acrescente as gemas e misture novamente.

Adicione água gelada aos poucos até tomar consistência.

Forre o fundo e as laterais de uma forma média de fundo removível.

Recheie a seu gosto.

Abra o restante da massa entre dois sacos plásticos, polvilhe com um pouco do creme de arroz para não grudar.

Coloque sobre o recheio, feche bem as laterais e recorte tirando os excessos.

Pincele com uma gema de ovo e leve ao forno médio por aproximadamente 1 hora ou até que esteja bem assada e com a massa crocante.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33087-massa-podre-para-empadao-sem-gluten.html>