

PÃO LIGHT SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

- 2 copos de farinha de arroz
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó (o de bolo mesmo)
- 8 colheres (sopa) de óleo
- 1 e 1/2 copo de leite semidesnatado ou desnatado
- 3 ovos

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador.

Despeje a massa em uma assadeira untada com um fio de óleo e enfarinhada com a farinha de arroz.

Leve ao forno até dourar, aproximadamente 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35780-pao-light-sem-gluten.html>