

PIZZA SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE, RÁPIDA E SABOROSA

INGREDIENTES

- 1 xícara de farinha de arroz
- 1/4 de xícara de fécula de batata
- 1/4 de xícara de amido de milho
- 1/2 batata média amassada ou mandioca
- 1 colher (sobremesa) de fermento
- 1 colher (chá) rasa de sal
- 1 colher (sobremesa) de açúcar
- 1/2 xícara de água
- 1 ovo
- 3 colheres (sopa) de óleo ou azeite
- 1 colher (chá) rasa de agar-agar (opcional, para melhorar a massa)

MODO DE PREPARO

Adicione todos os ingredientes em uma vasilha.

Mexa bem todos os ingredientes, até a massa ficar boa para mexer com as mãos. Se necessário coloque mais farinha de arroz.

Unte as mãos e coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada com farinha de arroz. É necessário limpar e repassar óleo nas mãos quando a massa começar a agarrar.

Deixe a massa no forno pré-aquecido a 200~250 graus por 10 minutos, dependendo da potência do seu forno.

Retire a massa, recheie como quiser e deixe por mais 7 a 10 minutos.

Rende uma pizza de 4 pedaços.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42041-pizza-sem-gluten-sem-lactose-rapida-e-saborosa.html>