

# PÃO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE PRÁTICO

## INGREDIENTES

- 1 xícara de farinha de arroz
- 1/2 xícara de polvilho azedo
- 1 xícara de água
- 3 ovos
- 1/2 xícara de óleo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar mascavo ou mel

## MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no liquidificador (primeiro os líquidos depois os sólidos), coloque em forma redonda untada com óleo e farinha de arroz.

Leve ao forno médio preaquecido por 30 minutos. Fica meio molhadinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49287-pao-sem-gluten-e-sem-lactose-pratico.html>