PÃO DE GLÚTEN

INGREDIENTES

500 g de farinha de glúten

1 e 3/4 de xícara de água morna

2 tabletes de fermento fleischmann

1 1/2 colheres de chá de sal

2 colheres sopa de óleo ou banha

1 ovo

MODO DE PREPARO

Dissolva muito bem o fermento na água morna.

Acrescente 3 colheres de sopa de farinha e misture bem.

Acrescente, mexendo bem: a gordura, o sal, o ovo e o resto da farinha.

Amasse e deixe a massa repousar por uns 40 minutos, bem coberta.

Abaixe a massa furando-a com os dedos.

Sove por uns minutos e faça pães normais ou pequenos como preferir.

Deixe descansar e crescer por uns 20 minutos.

Asse em forno já quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52840-pao-de-gluten.html