

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>