PÃO DE MILHO VERDE – SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

1 lata de milho verde

3 colheres de chá de fermento biológico

5 colheres de sopa de farinha de mandioca

100 g de farinha de arroz

100 g de amido de milho

2 colheres de sopa de leite em pó (caso seja intolerante a lactose, use extrato de soja)

2 ovos

2 colheres de sopa de óleo

1 colher de chá de sal

1 colher de chá de açúcar

2 colheres de sopa de sementes de gergelim

MODO DE PREPARO

Bater milho verde escorrido com meio copo de água quente, despejar em uma vasilha.

Acrescente o fermento biológico (mas antes se certifique que milho esteja morno, para não queimar fermentação). Acrescente os demais ingredientes, mexendo como se fosse uma massa de bolo, se ficar muito dura acrescente agua morna. Despeje em forma untada com óleo e farinha de arroz, deijar descansar para crescer por aproximadamente 60 minutos. Asse por cerca de 30 minutos em temperatura de 200ºC

Estará pronto quando usar palito e sair sequinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53812-pao-de-milho-verde-sem-gluten.html