MASSA DE PIZZA SEM GLÚTEN DICIMAR

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara (chá) de polvilho doce

1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de arroz

2 colheres (chá) de açúcar

1 colher (chá) de sal

1 envelope de fermento biológico seco (10 g)

2 ovos

1/2 xícara (chá) de azeite

MODO DE PREPARO

Em um recipiente misture o polvilho doce, a farinha de arroz, o açúcar e o sal

Adicione o fermento e meia xícara (chá) de água morna

Junte os ovos, ligeiramente batidos, e o azeite e misture bem com uma colher

Misture com as mãos para incorporar bem os ingredidntes (não é necessario sovar, já que a massa não contém glúten)

Abra a massa com as mãos sobre uma assadeira de pizza untada com azeite (35 cm de diâmetro) e deixe descansar por 30 minutos

Leve para pré

Coloque o recheio desejado e retorne ao forno para aquecer

Sirva a seguir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/905-massa-de-pizza-sem-gluten-dicimar.html