

Pão com farinha de arroz (sem glúten)

Equipe FooFit · 30/06/2021



Tempo de Preparo

40 MIN

Dificuldade

Médio

Porções

5

Description

Ingredientes

- 2 xícaras de farinha de arroz
- 1 xícara de leite
- 2 colheres (sopa) de óleo de coco ou azeite
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- 3 ovos
- 1 colher (chá) de sal

Preparo

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador ou batedeira com exceção do fermento até que não restem grumos.
2. Acrescente o fermento e misture com uma colher.
3. A consistência da massa fica parecida com a consistência da massa de um bolo e não compacta como em geral acontece com o pão.
4. Transfira a massa do pão sem glúten para uma assadeira untada e enfarinhada com farinha de arroz e leve a assar no forno preaquecido a 200° C por 30-40 minutos ou até dourar.
5. Seu pão com farinha de arroz está pronto.
6. Consuma como um pão comum de preferência até 3 dias após o preparo.