

PÃO DE HAMBÚRGUER SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

2 xícaras farinha de arroz
1/4 de farinha serraceno
1/2 fermento de pão
1/2 colher açúcar
1 pitada de sal
2 ovos
35 ml de azeite
3 batatas pequenas cozidas e amassadas
1 pouco menos de 1/2 copo de água

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes secos
Junte os resto
Faça as bolinhas e coloque em uma forma com óleo ou margarina
Cubra a forma e deixe descansar por 30 minutos
Depois que a massa começar a rachar, unte em cima do pão com uma gema de ovo e coloque para assar
Deixe de 40 a 50 minutos para que os pães fiquem prontos

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/1004-pao-de-hamburguer-sem-gluten.html>