

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/1005-pao-de-hamburguer-sem-gluten-2.html>