

MASSA DE PIZZA SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara de polvilho doce
- 1 1/2 xícara de farinha de arroz
- 2 colheres de chá de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 3 colheres de azeite ou óleo
- 1 colher de chá de goma xantana
- 2 ovos ligeiramente batidos
- 180 ml de água morna
- 1 envelope de 10g de fermento biológico

MODO DE PREPARO

Primeiro acrescente os ingredientes secos

Misture bem e reserve

Na água morna, deslolve o fermento muito bem e acrescente nas farinhas, acrescente depois os ovos batidos e mexa com a colher

Unte uma assadeira de pizza com óleo e abra a massa na forma até ficar bem fina

Se quiser a massa bem fininha rende duas assadeiras ou se não deixe com menos de um dedo de espessura

Deixe a massa descansar por 20 minutos coberta com um pano depois fure com um garfo e coloque para assar no forno bem quente por 10 minutos

Depois disso pode rechear com cobertura que quiser

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/1399-massa-de-pizza-sem-gluten-2.html>