

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 ingredientes (não é necessário 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 Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/755-massa-de-pizza-sem-gluten-dicimar.html>