



## Pão Caseiro sem Glúten



**Tempo de preparo:**  
45 min

**Rendimento:**  
10 porções

**Tipo:**  
Pães e Bolos

**Nível:**  
Fácil

### Ingredientes

2 xícaras (chá) de Farinha de Arroz Solito Monsolí

1 xícara (chá) de leite ou água

2 colheres (sopa) de azeite ou óleo

1 colher (sopa) de fermento para bolo  
3 ovos  
1 colher (café) de sal

### **Modo de preparo**

1. Bata todos os ingredientes referidos acima, com exceção do fermento, até que não restem grumos.
2. Acrescente o fermento e misture com uma colher. A consistência da massa fica parecida com a consistência da massa de um bolo, e não compacta como em geral acontece com o pão.
3. 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.

**Veja mais receitas:**

[www.solito.com.br](http://www.solito.com.br)