

Pão com Farinha de Arroz



Tempo de preparo:
45 min

Rendimento:
4 porções

Tipo:
Pães e Bolos

Nível:
Fácil

Ingredientes

[2 xícaras \(chá\) de Farinha de Arroz Solito Monsolí](#)

1 xícara (chá) de leite

2 colheres (sopa) de azeite ou óleo

2 colheres (sopa) de fermento em pó

1 colher (chá) de sal

3 ovos

Modo de preparo

1. Bata todos os ingredientes liquidificador ou na batedeira, com exceção do fermento, até que vire uma massa homogênea.
2. Se o seu liquidificador ou batedeira não for tão potente, misture os ingredientes manualmente, pois a textura da massa é um pouco densa.
3. 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.
4. Não será necessário deixar a massa descansar, já que o fermento utilizado é fermento para bolos e não fermento biológico.
5. 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 graus por 30/40 minutos, ou até dourar.
6. Seu pão está pronto para ser consumido em até 3 dias após o preparo. Bom apetite!

Veja mais receitas:

www.solito.com.br