

Pão de Batata sem Glúten



Tempo de preparo:
2h30min

Rendimento:
8 porções

Tipo:
Massas

Nível:
Fácil

Ingredientes

500 g de Farinha de Arroz Solito Monsolí

10 g de fermento biológico seco sem glúten

1/2 litro de água morna sal

50 g de margarina

250 g de batata

1 ovo

Modo de preparo

1. Coloque as batata em uma panela com água suficiente e deixe cozinhar até que estejam muito suaves.
2. Depois de prontas, retire a casca e esmague até chegar no ponto de purê.
3. Em uma tigela, coloque a farinha de arroz, o purê de batata, o fermento, o ovo, a água morna e misture muito bem até obter uma massa homogênea.
4. Unte uma forma de pão com margarina e enfarinhe. Despeje a massa e deixe repousar por 2 horas em um local ameno

5. Quando perceber que ela dobrou de tamanho, leve-a para assar por 40 minutos em um forno aquecido a 180°C.
6. Depois retire do forno e o pão estará pronto para ser servido.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br