Pão de Queijo Sem Glúten

Tempo de prepado:	Rendimento:	Tipo:	Nível:
45 min	12 porções	Massas	Fácil

Ingredientes

½ xícara (chá) de Farinha de Arroz Solito Monsolí

1 xícara (chá) de polvilho doce
1 xícara (chá) de polvilho azedo

1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
1 e ½ xícaras (chá) de Leite
½ xícara (chá) de óleo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 colher (chá) de sal
2 ovos

Modo de preparo

1. Coloque os ingredientes no liquidificador e bata até obter uma massa homogênea e líquida.
2. Distribua a massa em forminhas untadas.
3. Leve-as para assar no forno durante 30 minutos ou até ficarem dourados.
4. Retire do forno, deixe esfriar um pouco e está pronto para servir.

Veja mais receitas:
www.solito.com.br