



Pão Integral sem Glúten



Tempo de preparo:
55 min

Rendimento:
15 porções

Tipo:
Pães e Bolos

Nível:
Fácil

Ingredientes

1 xícara (chá) de Farinha de Arroz Solito Monsolí

1 xícara (chá) de polvilho doce

½ xícara (chá) de linhaça dourada integral

2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
1 colher (chá) de sal marinho
1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
1 sachê de fermento biológico seco instantâneo
1 xícara (chá) de água
2 colheres (sopa) de óleo de girassol
3 ovos inteiros

Modo de preparo

1. Misture os ingredientes secos em uma tigela.
2. Adicione a água em temperatura ambiente, os ovos inteiros e o óleo de girassol.
3. Misture bem com a ajuda de uma espátula até obter uma massa homogênea.
4. Despeje-a em uma forma untada com azeite e farinha de arroz.
5. Deixe descansar por 20 minutos até crescer.
6. Leve o pão ao forno pré-aquecido a 180 graus por 35 minutos.
7. Desenforme, corte em pedaços e sirva.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br