

**MASSA DE PIZZA SEM GLUTEN**

13.4 Fatias

**INGREDIENTES**

- 230 gramas de batata doce cozida
- 1 xícara de Farinha de grão-de-bico (120g)
- 40 gramas de polvilho doce
- Sal à gosto
- 1 colher de sopa de fermento químico em pó (10 g)

**MÉTODO DE PREPARO**

- 1º Misturar todos os ingredientes e sovar bem;
- 2º abra a massa com um rolo e asse por 10 a 15 minutos;
- 3º Retire do forno e acrescente o recheio que preferir e asse por mais 15 minutos.

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

	POR 100 g	POR FATIA (30 g)	% DDR
ENERGIA	180 kcal	54 kcal	3 %
CARBOIDRATOS	35 g	11 g	4 %
PROTEÍNA	7 g	2 g	3 %
GORDURA	2 g	0 g	1 %
GORDURAS SATURADAS	0 g	0 g	0 %
FIBRA ALIMENTAR	5 g	2 g	7 %
SÓDIO	365 mg	110 mg	5 %