

## Pão sem glúten

Pão leve, rico em fibras e nutrientes

🕒 Preparação 20 minutos ● Total 40 minutos 1 porções

### Ingredientes

ou

1 xícara de chá de farinha de arroz, integral (158 g) ou branca

ou

2 xícaras de polvilho doce (150g)

ou

2 colheres de chá cheias de açúcar mascavo (8 g)

ou

3 unidades de ovo de galinha (135 g)

### Método de preparo

1

Misturar os ingredientes secos ( farinha, açúcar, e uma pitada de sal)

2

Após adicionar, os ovos, o azeite ( 2 colheres de sopa) e 150 ml (1 xíc) de água morna)

3

Adicionar fibras como psyllium ou aveia, semente de linhaça e misturar bem

4

Por último adicionar o fermento biológico ( 1 colher de sopa) e a goma xantana ( 1/2 colher de chá )

5

Untar uma forma retangular de pão. Adicionar a massa e deixar crescer até o topo.

6

Colocar no forno pré aquecido à 200 C.