

Pão sem glúten da magda

4 porções

Ingredientes

ou

1 unidade de ovo de galinha [45 g]

ou

5 gramas de fermento químico em pó

ou

2 colheres de sopa de gergelim semente [20 g]

ou

30 gramas de farelo de aveia, cru

ou

2 colheres de sopa cheias de farinha de aveia [36 g]

ou

2 colheres de sopa cheias de aveia em flocos crua [30 g]

ou

1 colher de sopa de azeite de oliva extra virgem [8 g]

ou

2 colheres (sopa) de polvilho azedo [18 g]

ou

18 gramas de polvilho doce [Cópia]

ou

2 colheres de sopa de semente de linhaça [20 g]

Método de preparo

- 1
Bata o gergelim e a linhaça até virar uma farinha. Misture todos os ingredientes. Coloque uma pitada de sal.
- 2
Coloque água até dar a liga
- 3
Dar o ponto de soltar da colher
- 4
Unte a frigideira com um fio de óleo de gergelim