

PÃO DE BATATA SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

2 batatas grandes
água fervendo
1 tablete de fermento biológico
1 colher (sopa) rasa de açúcar
1 ovo
50 g de manteiga
sal a gosto
1/2 xícara (chá) de leite
2 xícaras (chá) de fécula de batata
manteiga para untar
1 gema para pincelar o pão

MODO DE PREPARO

Corte superficialmente a casca das batatas
Cozinhe até ficarem macias
Em uma tigela à parte, acrescente 1 tablete de fermento biológico
Misture até ficar líquido
Adicione o ovo, a manteiga, o sal, a batata amassada e o leite
Misture bem e acrescente a fécula de batata
Misture com as mãos até formar uma massa homogênea
Unte duas formas com manteiga e coloque a massa
Cubra com um pano e deixe a massa descansar por 30 minutos
Em seguida, pincele a massa com gema e leve ao forno (180

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10855-pao-de-batata-sem-gluten.html>