

# 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>