

MEU PÃO PARA O CAFÉ DA MANHÃ! FAÇO NA FRIGIDEIRA, SEM FARINHA DE TRIGO E SEM GLÚTEN!

INGREDIENTES

Ingredientes:

3 ovos

3 colheres (sopa) de requeijão

Sal a gosto

50 g queijo parmesão ralado

1 xícara (100 g) de amido de milho (Maizena)

1/2 colher (sopa) de fermento químico para bolo (Royal)

MODO DE PREPARO

Comece batendo bem os ovos. Tempere com sal a gosto, adicione o requeijão e bata um pouco mais. Incorpore o queijo parmesão ralado, misturando bem.

Siga o nosso canal no Telegram

Em seguida, junte o amido de milho e misture novamente. Adicione o fermento e envolva delicadamente.

Despeje a massa em uma frigideira (preferencialmente antiaderente) untada e preaquecida, e leve ao fogo baixo.

Quando a parte de cima estiver seca e a de baixo estiver dourada e soltar da frigideira, vire para dourar o outro lado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15806-meu-pao-para-o-cafe-da-manha-faco-na-frigideira-sem-farinha-de-trigo-e-sem-gluten.html>