

PÃO SEM GLUTEN E SEM FERMENTO

Ingredientes

- 6 colheres (sopa) de azeite ou óleo
- 3 colheres (sopa) de água
- ½ colher (sopa) rasa de sal
- 1 ½ xícara de farinha sem gluten

Modo de Preparar

- Pôr a água e o azeite em uma vasilha e juntar o sal.
- Bater a mistura com um garfo até ficar esbranquiçada
Juntar aos poucos a farinha sem gluten e amassar até a massa ficar homogênea.
- Estender a massa com um rolo até à espessura de 2mm.
Não deixar fina demais.
- Colocar na assadeira retangular e traçar com uma régua as linhas para formar os quadrados de 1 cm², usando uma faca ou carretilha, sem atravessar a massa. Furar cada quadradinho com o garfo.
- Levar ao forno brando. Não deixar dourar ou endurecer. Retirar do forno e aparar os lados com uma faca de cortar pão.