

PÃO SEM GLUTEN E SEM LACTOSE

INGREDIENTES

25 g de fermento biológico fresco ou 1 envelopinho (10 gramas) do seco

1 copo grande de água morna

1/2 copo de óleo morno

1 colher (chá) de açúcar

10 colheres (sopa) de farinha de arroz

3 colheres (sopa) de amido de milho

3 colheres (sopa) de polvilho doce

3 colheres (sopa) de fécula de batata

3 ovos

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o fermento biológico (fizemos com o fresco), a água morna, o óleo morno e o açúcar.

Bata tudo por 1 minuto.

Depois, vá colocando aos poucos, com o liquidificador ligado, a farinha de arroz, o amido de milho, o polvilho doce, a fécula de batata, os ovos e o sal.

Bata tudo por cerca de dez minutos.

A mistura fica líquida.

Mas não se preocupe, é assim mesmo.

A próxima etapa é importante.

A mistura vai descansar dentro do copo do liquidificador durante 20 minutos.

Por isso é preciso tampar bem o copo do liquidificador.

E a dica é passar um filme plástico por cima da tampa, como se estivesse amarrando-a.

Feito isso, espere crescer por 20 minutos, coloque a massa em fôrma untada com azeite e polvilhada com farinha de arroz.

Preaqueça o forno e leve para assar (180 graus) por aproximadamente 30 minutos.

Assim que esfriar, desenforme o pão.