

Pão sem glúten



INGREDIENTES

2 ovos

3 colheres de sopa de açúcar demerara

2 colheres de sopa de manteiga

200ml de leite , pode ser leite de amêndoas ou de sua preferência

1 sachê de fermento biológico para pães

1 colher de chá de sal

2 xícaras de farinha sem glúten



MODO DE PREPARO

Bata os ovos com açúcar. Derreta a manteiga, e esquente o leite (não ferva o leite) e misture aos ovos com açúcar.

Acrescente a farinha aos poucos e misture bem. Por último, acrescente o fermento e o sal.

A massa fica com a consistência mole. Deixe crescer por meia hora.

Unte uma forma para pão e coloque para assar em forno a 180° por 35 a 40 minutos.