MASSA DE PIZZA SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara de polvilho doce

1 1/2 xícara de farinha de arroz

2 colheres de chá de açúcar

1 colher de chá de sal

3 colheres de azeite ou óleo

1 colher de chá de goma xantana

2 ovos ligeiramente batidos

180 ml de água morna

1 envelope de 10g de fermento biológico

MODO DE PREPARO

Primeiro acrescente os ingredientes secos

Misture bem e reserve

Na água morna, desolva o fermento muito bem e acrescente nas farinhas, acrescente depois os ovos batidos e mexa com a colher

Unte uma assadeira de pizza com óleo e abra a massa na forma até ficar bem fina

Se quiser a massa bem fininha rende duas assadeiras ou se não deixe com menos de um dedo de espessura

Deixe a massa descansar por 20 minutos coberta com um pano depois fure com um garfo e coloque para assar no forno bem quente por 10 minutos

Depois disso pode rechear com cobertura que quiser

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/1431-massa-de-pizza-sem-gluten.html