



## Pão sem glúten

[www.receitasdafia.com/receitas/pao-sem-gluten](http://www.receitasdafia.com/receitas/pao-sem-gluten)

Chega de pagar caro em produtos sem glúten. Você pode fazer agora mesmo essa receita super saudável.

Pão sem glúten

 120 min

 2 porções

### Ingredientes

- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30 g)
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 xícara de chá de leite
- 2 ovos
- 100g de manteiga
- 500 g de batatas bem cozidas e amassadas
- sal a gosto
- 4 xícaras chá de fécula de batata (aproximadamente 650 g)

### Modo de Preparo

1. Primeiramente em uma tigela grande, misture o fermento biológico com o açúcar até ficar líquido.
2. Adicione o leite, os ovos, a manteiga, as batatas e o sal e mexa bem.
3. Acrescente a fécula de batata aos poucos, até que a massa esteja homogênea e comece a grudar levemente nas mãos.
4. Cubra com filme plástico e deixe descansar por aproximadamente 30 minutos.
5. Divida a massa em 2 partes iguais
6. Coloque em 2 formas de bolo inglês (25 x 9 x 7 cm) untadas com manteiga e deixe crescer por no mínimo 30 minutos.
7. Pré-aqueça o forno a 180°.
8. Asse em forno médio (180° C), por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.