



Pão de Hamburger sem glúten. Pela Chef Andrea Pini Apto Celíaco

Ingredientes:

Farinha prémisturada

250 g.

Goma xântica

1 (colher café)

Fermento em pó

1 (colher café)

fermento

25 g.

Leite morno (ou água)

250 c.c.

Açúcar

1 (colher café)

Sal

1 (colher café)

óleo

1 (colher café)

Preparação

Colocar uma colher cheia da preparação no BigCheff previamente polvilhado com pão ralado sem tacc.

Nivelar a superfície com as mãos húmidas. Levar ao microondas na mínima potência 10% por 1 minuto, deixar repousar por 1 minuto e depois cozinhar por 2 minutos em 60% (potência “forno”). Deixar repousar por 5 minutos antes de desmoldar. Utilizar para hamburguer ou sandwiche.

