

100 Receitas Sem Glúten Pães, Massas e Salgados

Autora: Marta Midori – Gluten Free

Este livro foi criado para você que retirou o glúten da alimentação, mas não abre mão de refeições saborosas, práticas e feitas com carinho.

Todas as receitas aqui apresentadas são autorais, testadas e aprovadas, desenvolvidas a partir da minha experiência pessoal e do conteúdo compartilhado no canal **Marta Midori Gluten Free**.

Pães Sem Glúten

Receita 1 – Pão Sem Glúten

Receita 1 – Pão Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 2 – Pão Sem Glúten

Receita 2 – Pão Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 3 – Pão Sem Glúten

Receita 3 – Pão Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 4 – Pão Sem Glúten

Receita 4 – Pão Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 5 – Pão Sem Glúten

Receita 5 – Pão Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 6 – Pão Sem Glúten

Receita 6 – Pão Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 7 – Pão Sem Glúten

Receita 7 – Pão Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 8 – Pão Sem Glúten

Receita 8 – Pão Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 9 – Pão Sem Glúten

Receita 9 – Pão Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 10 – Pão Sem Glúten

Receita 10 – Pão Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 11 – Pão Sem Glúten

Receita 11 – Pão Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 12 – Pão Sem Glúten

Receita 12 – Pão Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 13 – Pão Sem Glúten

Receita 13 – Pão Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 14 – Pão Sem Glúten

Receita 14 – Pão Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 15 – Pão Sem Glúten

Receita 15 – Pão Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 16 – Pão Sem Glúten

Receita 16 – Pão Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten

- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 17 – Pão Sem Glúten

Receita 17 – Pão Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 18 – Pão Sem Glúten

Receita 18 – Pão Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 19 – Pão Sem Glúten

Receita 19 – Pão Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos

- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 20 – Pão Sem Glúten

Receita 20 – Pão Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 21 – Pão Sem Glúten

Receita 21 – Pão Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 22 – Pão Sem Glúten

Receita 22 – Pão Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga

- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 23 – Pão Sem Glúten

Receita 23 – Pão Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 24 – Pão Sem Glúten

Receita 24 – Pão Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 25 – Pão Sem Glúten

Receita 25 – Pão Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal

- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 26 – Pão Sem Glúten

Receita 26 – Pão Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 27 – Pão Sem Glúten

Receita 27 – Pão Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 28 – Pão Sem Glúten

Receita 28 – Pão Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal

- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 29 – Pão Sem Glúten

Receita 29 – Pão Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 30 – Pão Sem Glúten

Receita 30 – Pão Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 31 – Pão Sem Glúten

Receita 31 – Pão Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 32 – Pão Sem Glúten

Receita 32 – Pão Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 33 – Pão Sem Glúten

Receita 33 – Pão Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 34 – Pão Sem Glúten

Receita 34 – Pão Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Massas Sem Glúten

Receita 35 – Massa Sem Glúten

Receita 35 – Massa Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 36 – Massa Sem Glúten

Receita 36 – Massa Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 37 – Massa Sem Glúten

Receita 37 – Massa Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 38 – Massa Sem Glúten

Receita 38 – Massa Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 39 – Massa Sem Glúten

Receita 39 – Massa Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 40 – Massa Sem Glúten

Receita 40 – Massa Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 41 – Massa Sem Glúten

Receita 41 – Massa Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 42 – Massa Sem Glúten

Receita 42 – Massa Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 43 – Massa Sem Glúten

Receita 43 – Massa Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 44 – Massa Sem Glúten

Receita 44 – Massa Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 45 – Massa Sem Glúten

Receita 45 – Massa Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 46 – Massa Sem Glúten

Receita 46 – Massa Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 47 – Massa Sem Glúten

Receita 47 – Massa Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 48 – Massa Sem Glúten

Receita 48 – Massa Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 49 – Massa Sem Glúten

Receita 49 – Massa Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 50 – Massa Sem Glúten

Receita 50 – Massa Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten

- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 51 – Massa Sem Glúten

Receita 51 – Massa Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 52 – Massa Sem Glúten

Receita 52 – Massa Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 53 – Massa Sem Glúten

Receita 53 – Massa Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos

- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 54 – Massa Sem Glúten

Receita 54 – Massa Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 55 – Massa Sem Glúten

Receita 55 – Massa Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 56 – Massa Sem Glúten

Receita 56 – Massa Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga

- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 57 – Massa Sem Glúten

Receita 57 – Massa Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 58 – Massa Sem Glúten

Receita 58 – Massa Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 59 – Massa Sem Glúten

Receita 59 – Massa Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal

- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 60 – Massa Sem Glúten

Receita 60 – Massa Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 61 – Massa Sem Glúten

Receita 61 – Massa Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 62 – Massa Sem Glúten

Receita 62 – Massa Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal

- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 63 – Massa Sem Glúten

Receita 63 – Massa Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 64 – Massa Sem Glúten

Receita 64 – Massa Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 65 – Massa Sem Glúten

Receita 65 – Massa Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 66 – Massa Sem Glúten

Receita 66 – Massa Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 67 – Massa Sem Glúten

Receita 67 – Massa Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 68 – Massa Sem Glúten

Receita 68 – Massa Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Salgados Sem Glúten

Receita 69 – Salgado Sem Glúten

Receita 69 – Salgado Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 70 – Salgado Sem Glúten

Receita 70 – Salgado Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 71 – Salgado Sem Glúten

Receita 71 – Salgado Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 72 – Salgado Sem Glúten

Receita 72 – Salgado Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 73 – Salgado Sem Glúten

Receita 73 – Salgado Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 74 – Salgado Sem Glúten

Receita 74 – Salgado Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 75 – Salgado Sem Glúten

Receita 75 – Salgado Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 76 – Salgado Sem Glúten

Receita 76 – Salgado Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 77 – Salgado Sem Glúten

Receita 77 – Salgado Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 78 – Salgado Sem Glúten

Receita 78 – Salgado Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 79 – Salgado Sem Glúten

Receita 79 – Salgado Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 80 – Salgado Sem Glúten

Receita 80 – Salgado Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 81 – Salgado Sem Glúten

Receita 81 – Salgado Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 82 – Salgado Sem Glúten

Receita 82 – Salgado Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 83 – Salgado Sem Glúten

Receita 83 – Salgado Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 84 – Salgado Sem Glúten

Receita 84 – Salgado Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten

- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 85 – Salgado Sem Glúten

Receita 85 – Salgado Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 86 – Salgado Sem Glúten

Receita 86 – Salgado Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 87 – Salgado Sem Glúten

Receita 87 – Salgado Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos

- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 88 – Salgado Sem Glúten

Receita 88 – Salgado Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 89 – Salgado Sem Glúten

Receita 89 – Salgado Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 90 – Salgado Sem Glúten

Receita 90 – Salgado Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga

- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 91 – Salgado Sem Glúten

Receita 91 – Salgado Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 92 – Salgado Sem Glúten

Receita 92 – Salgado Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 93 – Salgado Sem Glúten

Receita 93 – Salgado Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal

- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 94 – Salgado Sem Glúten

Receita 94 – Salgado Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 95 – Salgado Sem Glúten

Receita 95 – Salgado Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 96 – Salgado Sem Glúten

Receita 96 – Salgado Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal

- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 97 – Salgado Sem Glúten

Receita 97 – Salgado Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 98 – Salgado Sem Glúten

Receita 98 – Salgado Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 99 – Salgado Sem Glúten

Receita 99 – Salgado Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.

Receita 100 – Salgado Sem Glúten

Receita 100 – Salgado Sem Glúten

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo ou manteiga
- 1/2 xícara de leite ou bebida vegetal
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture todos os ingredientes líquidos. Acrescente os secos e misture bem até obter uma massa homogênea. Despeje em forma untada, leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.