

# BROA DE MILHO SEM GLUTEN



## CONFEÇÃO

1. Colocar a farinha de linhaça com a água na taça com a lâmina de amassar/triturar e selecionar velocidade 6 durante 30 segundos.

---
2. Acrescentar todos os outros ingredientes e selecionar Massas P1. Deixar o programa ir até ao fim incluindo o tempo de fermentação.

---
3. Entretanto pré-aquecer o forno a 200° com uma taça com água no fundo.

---
4. Colocar a massa num pirex com tampa e levar ao forno durante 40 minutos, retirando a tampa quando faltarem 10 minutos.

---
5. Esta receita foi feita a partir deste link:  
<https://ervadoceaventurasculinarias.wordpress.com/2014/12/04/broa-de-milho-sem-gluten/>

---

## INGREDIENTES

- 150G FARINHA DE ARROZ
- 150G FARINHA DE MILHO
- 60G AZEITE
- 250G ÁGUA MORNA
- 30G FARINHA DE LINHAÇA
- 7G FERMENTO DE PADEIRO
- 15G AÇUCAR MASCAVADO
- 5G SAL