**PÃO SEM GLÚTEN**

2 chávenas de farinha de arroz

1 chávena de leite

2 colheres de sopa de azeite

2 colheres de fermento em pó sem glúten

3 ovos

1 colher de chá de sal

Bater todos os ingredientes numa liquidificadora ou batedeira, com exceção do fermento, até que não restem grumos. Por fim juntar o fermento e misturar.

A massa fica densa…não precisa de levedar.

Coloca-se numa forma de bolo inglês.

Vai ao forno a 200ºC por 30-40 minutos até alourar.