

## MASSA DE PIZZA SEM GLÚTEN:

### **Ingredientes:**

1 ½ xícara de farinha de arroz  
integral  
2 colheres de sopa de amido de milho  
2 colheres de sopa de óleo  
1 colher de sopa de fermento químico  
1 pitada de sal  
1 colher de sobremesa de açúcar  
Leite até dar ponto



### **Modo de Preparo:**

Misture todos os ingredientes e vá acrescentando na massa o leite aos poucos até chegar o ponto que você consiga espalhar a massa na forma de pizza. Unte a forma com um pouco de óleo, espalhe a massa com a ajuda de uma colher. Leve ao forno a 180°C por 10 minutos e após coloque o molho de sua preferência.