

PÃO LOW CARB ASSADO

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 3 colheres (sopa) de creme de leite fresco
- 1 pacotinho de queijo ralado (ou 50 g de outro)
- 1 xícara de farinha de alguma oleaginosa (100 g)
- 1 pitada de sal
- 1 colher de fermento em pó

MODO DE PREPARO

- Misture tudo e coloque em uma forma untada com azeite
- Pode despejar mais queijo ralado por cima
- Leve ao forno médio (180° C) até dourar
- Mais ou menos 25 minutos, espete um palito e, se sair seco, está pronto

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3607-pao-low-carb-assado.html>