

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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