

# PÃO PROTEICO ZERO LACTOSE

## INGREDIENTES

6 ovos

2 xícaras de farinha de amêndoas

1/2 xícara de aveia flocos finos

1/2 xícara de água

3 colheres de sopa de pasta de amendoim

1 colher (ché) de lemon pepper ou tempero de sua preferência

1 envelope de 10 g de fermento biológico seco

óleo de soja para untar a forma

farinha de amêndoas polvilhar a forma

## MODO DE PREPARO

Adicione na sequência os ingredientes e bata no liquidificador em potência alta até a massa ficar viscosa

Coloque a mistura na forma untada de pão retangular pequena e leve ao forno preaquecido a 180°

Caso seu liquidificador não consiga bater, você pode adicionar apenas os ingredientes líquidos e o fermento, adicionar em uma tigela os ingredientes secos, misturar delicadamente a mistura da tigela e a fo liquidificador até total homogêneo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5457-pao-proteico-zero-lactose.html>