

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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