

# PÃO LOWCARB

## INGREDIENTES

6 ovos

2 xícaras de farinha de amêndoas

10 colheres de creme de leite fresco

2 colheres de água

sal a gosto

2 colheres pequenas de fermento em pó

queijo ralado

especiaria a gosto (alho em pó, cebola em flocos ou em pó, alecrim e orégano)

## MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes no liquidificador

Unte a forma

Ao final polvilhe mais queijo ralado por cima e as demais especiarias que desejar

Leve ao forno de 35 a 40 minutos até a massa crescer e dourar por cima

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7389-pao-lowcarb.html>