PÃO LOW CARB

INGREDIENTES

6 ovos

2 xícaras de farinha de amêndoas

100 g de queijo parmesão ralado

6 colheres (sopa) de água

6 colheres (sopa) de creme de leite sem soro

pimenta-do-reino a gosto

2 colheres (sopa) de fermento em pó

óleo de coco para untar a forma

1/4 de xícara de farinha de amêndoas para enfarinhar a forma

MODO DE PREPARO

No liquidificador, misture os ovos, a farinha de amêndoas, o queijo parmesão ralado, a água e o creme de leite sem soro

Misture tudo muito bem até obter uma massa homogênea

Abra o liquidificador e adicione a pimenta

Bata mais um pouco para misturar

Unte uma forma com óleo de coco e enfarinhe com a farinha de amêndoas

Despeje a massa e leve ao forno preaquecido (180

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/8277-pao-low-carb.html