

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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