

# PÃO DUKAN FÁCIL E RÁPIDO

## INGREDIENTES

- 2 ovos
- 9 colheres (sopa) de leite em pó desnatado
- 2 colheres (sopa) de farinha de aveia
- 1 colher de fermento em pó químico
- 3 colheres de requeijão zero ou creme de ricota
- tempero a gosto

## MODO DE PREPARO

- Coloque todos os ingredientes em uma vasilha, exceto o fermento e mexa com uma colher
- Assim que a massa ficar bem uniforme, acrescente o fermento e mexa até ficar homogêneo
- Coloque em uma forma de pão untada com farinha
- Leve ao forno preaquecido a 180
- Sugestão de tempero

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9553-pao-dukan-facil-e-rapido.html>