

# PÃO CASEIRO LOW CARB

## INGREDIENTES

3 ovos

3 colheres (sopa) de creme de leite

1 colher (sopa) de fermento químico

1 colher (sopa) de queijo (de sua preferência)

1 xícara de farinha de castanha do Pará (ou qualquer mistura/farinha low carb)

2 xícaras de açúcar confeiteiro ou gotas de adoçante (opcional)

## MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, bata todos os ingredientes.

Unte uma assadeira de pão com óleo/azeite low carb e coloque a massa.

Preaqueça o forno a 180º C.

Leve para asse por cerca de 15 a 20 minutos ou até que, ao espetar o pão com um garfo, o mesmo sair limpo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15608-pao-caseiro-low-carb.html>