

PÃO LOW CARB DA JU

INGREDIENTES

4 ovos

3/4 de xícara de farinha de amaranto

1/2 xícara de farinha de amêndoas

1/2 xícara de farinha de castanha do Pará

1 colher (sopa) cheia de óleo de linhaça

1/2 xícara de leite de coco

1 colher (sopa) cheia de fermento

1/2 colher (chá) de sal

1 pitada de goma xantana

1 pitada de bicarbonato de sódio

1 colher (chá) de açúcar de coco

MODO DE PREPARO

Separe as claras da gema.

Bata as claras em neve e reserve.

Em uma tigela a parte misture os demais ingredientes.

Adicione as claras em neve e incorpore delicadamente.

Coloque em uma forma de pão antiaderente pequena e asse em forno preaquecido a 180°C por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16965-pao-low-carb-da-ju.html>