

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>