PÃO DE QUEIJO LOW CARB

INGREDIENTES

1 ovo pequeno

3 fatias de queijo provolone

2 colheres (sopa) cheias de queijo parmesão ralado

1 colher (sobremesa) fermento químico em pó

MODO DE PREPARO

Primeiramente bata o ovo e o queijo provolone no liquidificador.

Em seguida, coloque em uma tigela pequena (caso não bata bem, pode usar um garfo para poder picar o queijo que restou até ficar bem picadinho no ovo), coloque o queijo parmesão aos poucos e misture.

Caso seja necessário, ou queira modelar o pão de queijo, pode acrescentar um pouco mais de queijo parmesão, e no final, acrescente o fermento.

Usei forminhas de empadinha e renderam 5 unidades pequenas.

Unte cada forminha com um pouquinho de manteiga e leve ao forno médio (180° C) por uns 20 minutos, e o restante do tempo, deixe até ficar dourado, 250° C (médio).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18060-pao-de-queijo-low-carb.html