

PÃO DE CLARAS COM AVEIA

INGREDIENTES

4 claras

4 gemas

4 colheres (sopa) de açúcar mascavo

1/4 de xícara de farinha integral

3/4 de xícara de aveia em flocos

1 colher (sopa) de amido de milho

2 colheres (sopa) de mel

1 colher (café) de fermento para bolo

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata as claras em ponto de neve bem firme, adicione as gemas em velocidade 2 e acrescente o açúcar mascavo.

Bata por 1 minuto e depois acrescente a farinha, a aveia, o amido e o mel apenas misture na velocidade 1.

Depois acrescente o fermento para bolo e misture apenas para incorporar na massa.

Observe que esse pão não vai líquido, então a massa deve ficar fofa para o pão ficar fofo, no forno preaquecido a 180º C.

Deixe por aproximadamente 20 minutos e não abra o forno enquanto estiver assando.

Ao findar o tempo, espete um palito para ver se está pronto (o palito deve sair seco).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19443-pao-de-claras-com-aveia.html>