

PÃO DE LÓ LOW CARB

INGREDIENTES

3 ovos

95 g de farinha de coco

35 g de cacau em pó

75 g de adoçante culinário

75 ml de água

1 colher (chá) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

Bata as gemas com a água até espumar.

Acrescente o adoçante e bata até crescer no bowl.

Adicione a farinha de coco (ou oleaginosa), o cacau em pó e o fermento e bata para incorporar.

Adicione as claras em neve na massa aos poucos.

Coloque em uma assadeira pequena e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 20 minutos ou até assar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21075-pao-de-lo-low-carb.html>