

"PÃO SEM" (SEM TRIGO, SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE, LOW CARB)

INGREDIENTES

6 ovos

2 xícaras de farinha de linhaça

1/2 xícara de farinha de feijão branco

6 colheres (sopa) de leite de coco

3 colheres (chá) de fermento químico (daquele para bolo)

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, bata os 6 ovos.

Quando bem misturados, acrescente as farinhas e o leite de coco.

Então, quanto tudo estiver bem misturado, acrescente o fermento químico.

Coloque em uma forma de silicone (ou unte uma forma de metal antes de colocar a massa).

Leve ao forno a 180º C, por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21908-pao-sem-sem-trigo-sem-gluten-sem-lactose-low-carb.html>