

PÃO SEM CARBOIDRATO

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de farelo de soja
- 300 g de cream cheese (tipo philadelphia ou maionese)
- 4 ovos
- 1 colher (chá) de sal
- 3 colheres (chá) de fermento químico em pó
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- óleo para untar a forma

MODO DE PREPARO

Misture em um recipiente o farelo de soja com o sal.

Misture em um outro recipiente o cream cheese ou a maionese com os ovos, até ficar uma mistura lisa.

Misture o farelo de soja com sal e a mistura do ovo com o cream cheese.

Acrescente o fermento por último e mexa muito bem.

Unte uma forma pequena com óleo e despeje a massa do pão.

Leve ao forno em temperatura máxima por 20 a 30 minutos, ou até que as bordas estejam duras.

Deixe esfriar e pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25490-pao-sem-carboidrato.html>