

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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