

PÃO DE BATATA DOCE PROTEICO (FITNESS)

INGREDIENTES

2 ovos
2 colheres de linhaça
1 colher chia
1 xícara de polvilho doce
180 g de batata doce amassada
1 colher cheia de fermento em pó
2 scoops de whey protein sem sabor
2 colheres de azeite
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça o forno 200°C.
Misture a batata doce amassada, ovo, sal e azeite.
Adicione o polvilho aos poucos.
Coloque o fermento e misture até ficar homogêneo.
Coloque em uma forma untada e leve para assar por 30 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28471-pao-de-batata-doce-proteico-fitness.html>