# RECEITA LOW CARB: WAFFLE DE FARINHA DE AMÊNDOAS

## INGREDIENTES

4 ovos

1 xícara de farinha de amêndoas

4 gotas de extrato concentrado de baunilha

1 colher (café) de bicarbonato de sódio

1 colher (chá) de Xilitol

## MODO DE PREPARO

Separe as claras das gemas. Bata as claras em ponto de neve.

Adicione junto as claras, a farinha de amêndoas, as gemas de ovos, o extrato concentrado de baunilha, o bicarbonato e xilitol.

Bata até formar uma mistura bem homogênea.

Preaqueça antecipadamente a máquina de waffle por 5 minutos.

Unte bem a chapa da máquina com óleo de coco.

Despeje uma concha de massa e deixe dourar por aproximadamente 10-12 minutos em temperatura máxima.

Deixe dourar e pronto.

Sirva com o acompanhamento que desejar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47470-receita-low-carb-waffle-de-farinha-de-amendoas.html