

PÃO DUKAN

INGREDIENTES

- 4 claras em neve
- 4 gemas
- 4 colheres de farelo de aveia
- 4 colheres de farelo de trigo
- 1 colher de amido de milho(maizena)
- 6 colheres de leite em pó
- 1/2 xícara de leite líquido desnatado
- 2 colheres rasas de fermento em pó para bolo

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve, junte as gemas e bata novamente.

Junte cada um dos ingredientes por vez e bata à cada adição.

Por último coloque o fermento.

Bata bem e depois coloque numa forma de pão de silicone.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47483-pao-dukan.html>