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 180ºC por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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