

# PÃO LOW CARB

## INGREDIENTES

6 ovos  
2 xícaras de farinha de amêndoas  
100 g de queijo parmesão ralado  
6 colheres (sopa) de água  
6 colheres (sopa) de creme de leite sem soro  
pimenta-do-reino a gosto  
2 colheres (sopa) de fermento em pó  
óleo de coco para untar a forma  
1/4 de xícara de farinha de amêndoas para enfarinhar a forma

## MODO DE PREPARO

No liquidificador, misture os ovos, a farinha de amêndoas, o queijo parmesão ralado, a água e o creme de leite sem soro

Misture tudo muito bem até obter uma massa homogênea

Abra o liquidificador e adicione a pimenta

Bata mais um pouco para misturar

Unte uma forma com óleo de coco e enfarinhe com a farinha de amêndoas

Despeje a massa e leve ao forno preaquecido (180

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8277-pao-low-carb.html>