PÃO LOW CARB FÁCIL COM FARINHA DE AMÊNDOAS

INGREDIENTES

6 gemas

6 claras

2 ovos inteiros

2 xícaras de farinha de amêndoas

1/3 de xícara de óleo ou azeite

1 colher (sopa) de fermento

sal a gosto

1/4 de colher (chá) de creme de tártaro ou 1/4 de colher de vinagre branco

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180° C

Coloque os ovos inteiros junto as gemas e adicione o óleo

Misture com um garfo

Adicione a essa mistura a farinha de amêndoas, o sal e o fermento

Misture com uma espátula até ficar homogêneo

Na outra travessa, adicione o creme de tártaro e as claras e misture até ficar em neves

Vá misturando aos poucos e com cuidado as claras em neve à outra mistura da travessa grande

Depois de incorporada toda a massa, unte uma travessa em formato de pão com azeite e despeje a massa com cuidado

Asse por 40 minutos até formar uma crostinha dourada

Deixe esfriar pra desenformar

Pode ser cortado em fatias e congelado

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/3570-pao-low-carb-facil-com-farinha-de-amendoas.html