



Pão de forma Low Carb



Tempo de preparo:

30 minutos

Rendimento:

10 fatias

Tipo:

Receitas Leves

Nível:

Médio

Ingredientes

1/2 xícara de Farinha de Arroz Solito Monsolí

3 ovos

50 g de queijo parmesão ralado

3 colheres (sopa) de água

1/2 xícara de creme de leite, sem soro

1/4 xícara de farinha de coco branca

1/4 xícara de farinha de linhaça dourada

1/2 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de preparo

Bata no liquidificador os ovos, o creme de leite, a água e o queijo parmesão ralado.

Acrescente as farinhas e bata por alguns minutos até que tudo se misture bem.

Desligue o liquidificador, adicione o fermento e misture delicadamente com a ajuda de uma espátula.

Transfira a massa para uma forma untada.

Leve para assar em forno preaquecido, por aproximadamente 35 minutos a 180° graus.

Desligue o forno, espere amornar e desenforme.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br