MARATONA MARMITAS

Práticas e Saudáveis

COZINHE EM 2 HORAS PARA 15 DIAS!

Pão Low Carb Fofinho

Ingredientes:
150g de farinha de castanha de caju
100g de parmesão ralado (grosso)
15g de fermento químico
10 ml de azeite
3 ovos

Modo de preparo:

Em um recipiente misture: os ovos e o azeite.
Adicione a farinha de castanha de caju e o parmesão.
Por último, incorpore o fermento.
Misture todos os ingredientes.
Unte uma forma de bolo inglês e coloque a massa.
Forno preaquecido 180 graus com 15 minutos de antecedência.
Asse o seu pão por 30 minutos.

Durabilidade:
Temperatura ambiente: 3 dias
Sob refrigeração: 7 dias
Sob congelamento: 60 dias

CHEF MILA ENSINA