

Pão Lowcarb



Ingredientes:

4 ovos

1 colher de sopa de azeite

1¼ de xícara de água

1 xícara de farinha de amêndoas

1½ xícara de farinha de linhaça

1¼ de xícara de farinha de coco

1 colher de sopa de fermento

1 colher de sopa de gergelim

Sal a gosto



Modo de preparo:

Bata um liquidificador os ovos, o azeite, a água e o sal. Coloque a mistura em uma tigela, adicione as farinhas e o fermento. Colocar a massa em uma assadeira untada, polvilhe por cima o gergelim e leve ao forno pré aquecido a 200°C por aproximadamente 30 minutos.

E está pronto...

Recomendo e se fizerem, conte aqui o que acharam!!!

Fonte: **Paula Hertel Nutricionista**