



# RECEITAS DA FIA

## Pão Low Carb

[www.receitasdafia.com/receitas/pao-low-carb](http://www.receitasdafia.com/receitas/pao-low-carb)

Vamos aprender a preparar esse Pão Low Carb. Fácil, delicioso e saudável, feito em casa, basta conferir a lista abaixo e aproveitar o resultado final!

Pão Low Carb

 30 min

 4 porções

### Ingredientes

- 12 colheres de farelo de [aveia](#)
- 1 colher de (chá) de linhaça
- 1 colher de (chá) de fermento químico para bolo)
- 5 colheres de leite em pó desnatado
- 1 colher de ervas finas
- 1/2 cebola ralada
- 5 [ovos](#)
- Sal a gosto
- 1 colher de (chá) de alho desidratado
- 1 pitada de pimenta do reino
- 1 colher (sopa) de [creme de leite](#)

### Modo de Preparo

1. Bata no liquidificador os ovos, leite em pó, o creme de leite e o farelo de aveia.
2. Em uma vasilha coloca a massa batida e acrescente o fermento e a linhaça.
3. Misture bem e adicione as ervas finas, o alho a cebola o sal e a pimenta do reino.
4. Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno para assar.
5. Retire do forno espere esfriar e sirva.

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)