

PÃO DUKAN FÁCIL E RÁPIDO

INGREDIENTES

2 ovos
9 colheres (sopa) de leite em pó desnatado
2 colheres (sopa) de farinha de aveia
1 colher de fermento em pó químico
3 colheres de requeijão zero ou creme de ricota
tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes em uma vasilha, exceto o fermento e mexa com uma colher
Assim que a massa ficar bem uniforme, acrescente o fermento e mexa até ficar homogêneo
Coloque em uma forma de pão untada com farinha
Leve ao forno preaquecido a 180
Sugestão de tempero

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9553-pao-dukan-facil-e-rapido.html>