

Nunca mais tinha feito receita de pão por aqui! Pois vamos lá pra uma receita prá lá de fácil e deliciosa.

Resolvi experimentar a [Coalhada LACFREE da Verde Campo](#) para fazer esse Pão Funcional. Antes já abri um potinho pra provar e gente... é incrivelmente diferente das outras coalhadas! É docinha sem ter adição de açúcares! Já amei desde então.

O pão ficou levinho! Usei farinha de coco bem fininha. Um detalhe super importante que eu lembrei ao fazer a receita é que para alguns tipos de farinha, a massa pode ficar seca. Então se isso acontecer não estranhem! Corrijam adicionando 1 xícara de água ou de leite sem lactose até que fique com uma massa de aspecto de bolo (afinal de contas este é um Pão Fake, ok?).



Vamos à receita?

3.0 from 1 reviews

VERDE CAMPO APRESENTA: PÃO FUNCIONAL DE COALHADA

Autor: Nathália Araujo

Categoria: Pães e Farinhas

Tempo de Preparo: 10 mins

Tempo de Cozimento: 40 mins

Tempo Total: 50 mins

Rendimento: 10-12 fatias

Ingredientes

- 4 ovos
- 1 pote de coalhada LACFREE Verde Campo
- 2 xícaras de farinha de coco
- 1 colher (sopa) de sementes de chia
- 1 colher (sopa) de semente de linhaça
- 1 colher (sopa) de gergelim branco
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 colher (sobremesa) de fermento químico
- Obs: a depender da farinha utilizada, a massa pode ficar seca. Neste caso, adicione 1 xícara de água ou de leite sem lactose.

Como faz?

1. Em uma tigela, misture o ovo com a coalhada LACFREE e o azeite.
2. Adicione o restante dos ingredientes e misture. Observe se a mistura ficara seca. Se sim, adicione 1 xícara de água.
3. Transfira a massa para uma forma de pão de forma e polvilhe semente de linhaça por cima.
4. Leve ao forno médio por 40 minutos ou até que o palito saia limpo da massa.
5. Desenforme e corte de 10-12 fatias.

Gostou da receita? Compartilhe esta maravilha!

#cozinhafitefat

[Wordpress Recipe Plugin by EasyRecipe](#)

Atenção: Todas as imagens dos posts são o resultado de um trabalho rotineiro e muito importante para mim. Evite copiar as figuras para usar em seu blog ou site. Caso contrário, peço que use referência.