

Pão Termogênico para vocês não deixarem de comer pão!

Resolvi fazer esse pão porque amo a combinação de especiarias e, nesse caso, usei gengibre, cravo e canela.

Acreditem... não fica com sabor acentuado.

Fica leve! Eu consumi em 5 dias, cada dia comia 2 fatias ou com ovo ou com alguma pasta.

Com Ghee também fica bem gostoso! E ai? Vai fazer?



Vamos à receita?

4.5 from 2 reviews

PÃO TERMOGÊNICO

Autor: Nathália Araujo

Categoria: Pães e Farinhas

Tempo de Preparo: 15 mins

Tempo de Cozimento: 35 mins

Tempo Total: 50 mins

Rendimento: 12 fatias

Ingredientes

- 4 ovos
- ½ xícara de leite vegetal
- 2 colheres (sobremesa) óleo de coco
- 1 xícara de aveia em flocos finos
- ½ xícara de farinha de linhaça dourada
- 1 colher (café) de gengibre em pó
- 1 colher (café) de cravo em pó
- 1 colher (café) de canela em pó
- 1 colher (sobremesa) de fermento químico
- Gergelim branco para decorar.

Como faz?

1. Em um recipiente, misture os ovos com o leite vegetal e o óleo de coco.
2. Adicione a aveia em flocos finos, a farinha de linhaça dourada, o gengibre, o cravo, a canela e o fermento em pó. Misture.
3. Despeje a massa em uma forma de pão de forma.
4. Decore com gergelim branco.
5. Leve ao forno médio, preaquecido em 180C, por 35 minutos.
6. Aguarde amornar para desenformar e fatiar em 12 pedaços.

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.