

Meal Plan - Dieta vegana alta em proteína de 3400 calorias



Grocery List Day 1 Day 2 Day 3 Day 4 Day 5 Day 6 Day 7 Recipes

Não esqueça de gerar seu plano para a próxima semana em <https://www.strongrfastr.com>

Day 1

3369 kcal ● 278g proteína (33%) ● 120g gordura (32%) ● 241g carboidrato (29%) ● 53g fibra (6%)

Café da manhã

500 kcal, 13g proteína, 55g carboidratos líquidos, 21g gordura



Amendoins torrados
1/4 xícara(s)- 230 kcal



Maçã
1 maçã(s)- 105 kcal



Aveia instantânea com água
1 pacote(s)- 165 kcal

Lanches

445 kcal, 15g proteína, 34g carboidratos líquidos, 20g gordura



Uvas
160 kcal



Sementes de girassol
240 kcal



Tomates-cereja
12 tomates-cereja- 42 kcal

Suplemento(s) de proteína

490 kcal, 109g proteína, 4g carboidratos líquidos, 2g gordura



Shake de proteína
4 1/2 dosador- 491 kcal

Almoço

700 kcal, 47g proteína, 90g carboidratos líquidos, 11g gordura



Seitan simples
5 oz- 305 kcal



Batata assada básica
1 1/2 batata(s)- 396 kcal

Jantar

1235 kcal, 95g proteína, 58g carboidratos líquidos, 66g gordura



Seitan com alho e pimenta
1027 kcal



Tomates assados
3 1/2 tomate(s)- 208 kcal

Day 2

3295 kcal ● 257g proteína (31%) ● 103g gordura (28%) ● 277g carboidrato (34%) ● 58g fibra (7%)

Café da manhã

500 kcal, 13g proteína, 55g carboidratos líquidos, 21g gordura



Amendoins torrados
1/4 xícara(s)- 230 kcal



Maçã
1 maçã(s)- 105 kcal



Aveia instantânea com água
1 pacote(s)- 165 kcal

Lanches

445 kcal, 15g proteína, 34g carboidratos líquidos, 20g gordura



Uvas
160 kcal



Sementes de girassol
240 kcal



Tomates-cereja
12 tomates-cereja- 42 kcal

Suplemento(s) de proteína

490 kcal, 109g proteína, 4g carboidratos líquidos, 2g gordura



Shake de proteína
4 1/2 dosador- 491 kcal

Almoço

700 kcal, 47g proteína, 90g carboidratos líquidos, 11g gordura



Seitan simples
5 oz- 305 kcal



Batata assada básica
1 1/2 batata(s)- 396 kcal

Jantar

1160 kcal, 74g proteína, 94g carboidratos líquidos, 49g gordura



Lentilhas
405 kcal



Tofu com limão e pimenta
21 oz- 756 kcal

Day 3

3429 kcal ● 231g proteína (27%) ● 112g gordura (29%) ● 312g carboidrato (36%) ● 62g fibra (7%)

Café da manhã

500 kcal, 13g proteína, 55g carboidratos líquidos, 21g gordura



Amendoins torrados
1/4 xícara(s)- 230 kcal



Maçã
1 maçã(s)- 105 kcal



Aveia instantânea com água
1 pacote(s)- 165 kcal

Lanches

445 kcal, 15g proteína, 34g carboidratos líquidos, 20g gordura



Uvas
160 kcal



Sementes de girassol
240 kcal



Tomates-cereja
12 tomates-cereja- 42 kcal

Almoço

835 kcal, 20g proteína, 125g carboidratos líquidos, 21g gordura



Sanduíche grelhado de manteiga de amendoim e banana
1 sanduíche(s)- 485 kcal



Banana
3 banana(s)- 350 kcal

Jantar

1160 kcal, 74g proteína, 94g carboidratos líquidos, 49g gordura



Lentilhas
405 kcal



Tofu com limão e pimenta
21 oz- 756 kcal

Suplemento(s) de proteína

490 kcal, 109g proteína, 4g carboidratos líquidos, 2g gordura



Shake de proteína
4 1/2 dosador- 491 kcal

Day 4

3377 kcal ● 240g proteína (28%) ● 108g gordura (29%) ● 281g carboidrato (33%) ● 79g fibra (9%)

Café da manhã

520 kcal, 36g proteína, 12g carboidratos líquidos, 33g gordura



Abacate
176 kcal



Shake de proteína de manteiga de amendoim, chocolate e leite de amêndoas
346 kcal

Lanches

390 kcal, 16g proteína, 6g carboidratos líquidos, 30g gordura



Nozes
1/3 xícara(s)- 219 kcal



Pudim vegano de chia com abacate e chocolate
172 kcal

Suplemento(s) de proteína

490 kcal, 109g proteína, 4g carboidratos líquidos, 2g gordura



Shake de proteína
4 1/2 dosador- 491 kcal

Almoço

980 kcal, 49g proteína, 108g carboidratos líquidos, 22g gordura



Stir fry de grão-de-bico com teriyaki
738 kcal



Lentilhas
174 kcal



Salada simples de folhas mistas
68 kcal

Jantar

995 kcal, 31g proteína, 151g carboidratos líquidos, 21g gordura



Salada simples de couve e abacate
230 kcal



Massa com molho pronto
766 kcal

Day 5

3350 kcal ● 243g proteína (29%) ● 157g gordura (42%) ● 163g carboidrato (19%) ● 78g fibra (9%)

Café da manhã

520 kcal, 36g proteína, 12g carboidratos líquidos, 33g gordura



Abacate
176 kcal



Shake de proteína de manteiga de amendoim, chocolate e leite de amêndoas
346 kcal

Lanches

390 kcal, 16g proteína, 6g carboidratos líquidos, 30g gordura



Nozes
1/3 xícara(s)- 219 kcal



Pudim vegano de chia com abacate e chocolate
172 kcal

Suplemento(s) de proteína

490 kcal, 109g proteína, 4g carboidratos líquidos, 2g gordura



Shake de proteína
4 1/2 dosador- 491 kcal

Almoço

960 kcal, 42g proteína, 46g carboidratos líquidos, 59g gordura



Tempeh ao estilo Buffalo com ranch vegano
589 kcal



Tomates assados
3 tomate(s)- 179 kcal



Batatas fritas assadas
193 kcal

Jantar

990 kcal, 41g proteína, 95g carboidratos líquidos, 33g gordura



Hambúrguer vegetal
2 hambúrguer- 550 kcal



Couve com alho
438 kcal

Day 6

3446 kcal ● 230g proteína (27%) ● 93g gordura (24%) ● 331g carboidrato (38%) ● 92g fibra (11%)

Café da manhã

570 kcal, 19g proteína, 75g carboidratos líquidos, 16g gordura



Sanduíche de café da manhã com manteiga de amendoim e banana
570 kcal

Lanches

375 kcal, 17g proteína, 38g carboidratos líquidos, 14g gordura



Tomates-cereja
6 tomates-cereja- 21 kcal



Leite de soja
1 1/3 xícara(s)- 113 kcal



Aveia instantânea com leite de amêndoas
1 pacote(s)- 241 kcal

Suplemento(s) de proteína

490 kcal, 109g proteína, 4g carboidratos líquidos, 2g gordura



Shake de proteína
4 1/2 dosador- 491 kcal

Almoço

1020 kcal, 44g proteína, 119g carboidratos líquidos, 27g gordura



Cassoulet de feijão branco
770 kcal



Pão de alho vegano simples
2 fatia(s)- 252 kcal

Jantar

990 kcal, 41g proteína, 95g carboidratos líquidos, 33g gordura



Hambúrguer vegetal
2 hambúrguer- 550 kcal



Couve com alho
438 kcal

Day 7

3370 kcal ● 233g proteína (28%) ● 86g gordura (23%) ● 332g carboidrato (39%) ● 85g fibra (10%)

Café da manhã

570 kcal, 19g proteína, 75g carboidratos líquidos, 16g gordura



Sanduíche de café da manhã com manteiga de amendoim e banana
570 kcal

Lanches

375 kcal, 17g proteína, 38g carboidratos líquidos, 14g gordura



Tomates-cereja
6 tomates-cereja- 21 kcal



Leite de soja
1 1/3 xícara(s)- 113 kcal



Aveia instantânea com leite de amêndoas
1 pacote(s)- 241 kcal

Suplemento(s) de proteína

490 kcal, 109g proteína, 4g carboidratos líquidos, 2g gordura



Shake de proteína
4 1/2 dosador- 491 kcal

Almoço

1020 kcal, 44g proteína, 119g carboidratos líquidos, 27g gordura



Cassoulet de feijão branco
770 kcal



Pão de alho vegano simples
2 fatia(s)- 252 kcal

Jantar

910 kcal, 44g proteína, 95g carboidratos líquidos, 26g gordura



Hambúrguer vegetal
2 hambúrguer- 254 kcal



Palitos de cenoura assados
369 kcal



Lentilhas
289 kcal

Lista de Compras



Bebidas

- proteína em pó**
32 concha (1/3 xícara cada) (992g)
- água**
2 1/2 galão (mL)
- leite de amêndoas sem açúcar**
6 1/4 xícara (mL)

Frutas e sucos de frutas

- uvas**
8 1/4 xícara (759g)
- maçãs**
3 médio (~8 cm diâ.) (546g)
- limão**
3 1/2 pequeno (203g)
- banana**
7 médio (18 a 20 cm de comprimento) (826g)
- abacates**
1 1/2 abacate(s) (327g)
- suco de limão**
1 colher de chá (mL)

Produtos de nozes e sementes

- miolos de girassol**
4 oz (113g)
- nozes**
10 colher de sopa, sem casca (63g)
- sementes de chia**
2 colher de sopa (28g)

Vegetais e produtos vegetais

- tomates**
11 1/2 médio inteiro (6 cm diâ.) (1408g)
- batatas**
3 1/2 grande (7,5-11 cm diâ.) (1292g)
- cebola**
2 1/2 médio (diâ. 6,5 cm) (280g)
- pimentão verde**
3 colher de sopa, picada (28g)
- alho**
20 dente(s) (de alho) (60g)
- folhas de couve**
1/2 maço (85g)
- mistura de legumes congelados**
1 pacote (280 g) (284g)
- ketchup**
4 colher de sopa (68g)
- couve-manteiga (collard greens)**
2 3/4 lbs (1247g)
- aipo cru**
2 talo médio (19-20 cm de comprimento) (80g)
- cenouras**
12 médio (742g)

Grãos cerealíferos e massas

- seitan**
22 oz (624g)
- amido de milho (cornstarch)**
6 colher de sopa (48g)

Especiarias e ervas

- sal**
11 1/2 g (11g)
- pimenta-do-reino**
3 pitada, moído (1g)
- tempero de limão e pimenta**
1/2 colher de sopa (3g)
- alecrim seco**
1/2 colher de sopa (2g)

Leguminosas e produtos derivados

- amendoim torrado**
3/4 xícara (110g)
- lentilhas, cruas**
2 xícara (352g)
- tofu firme**
2 1/2 lbs (1191g)
- manteiga de amendoim**
3 oz (91g)
- grão-de-bico, enlatado**
1 lata(s) (448g)
- tempeh**
6 oz (170g)
- feijão branco, enlatado**
2 lata(s) (878g)

Cereais matinais

- aveia instantânea com sabor**
5 sachê (215g)

Produtos de panificação

- pão**
12 fatia (384g)
- pães de hambúrguer**
4 pão(s) (204g)

Outro

- cacau em pó**
1 colher de sopa (6g)
- cubos de gelo**
1/2 xícara(s) (70g)
- proteína em pó, chocolate**
2 concha (1/3 xícara cada) (62g)
- molho teriyaki**
4 colher de sopa (mL)
- folhas verdes variadas**
1 embalagem (155 g) (158g)
- ranch vegano**
3 colher de sopa (mL)
- hambúrguer vegetal**
6 hambúrguer (426g)
- leite de soja sem açúcar**
2 2/3 xícara(s) (mL)

Sopas, molhos e caldos

- molho para macarrão**
3/8 pote (680 g) (252g)

massa seca crua
6 oz (171g)

molho Frank's Red Hot
3 colher de sopa (mL)

caldo de legumes
1 xícara(s) (mL)

Gorduras e óleos

óleo
6 1/2 oz (mL)

azeite
2 2/3 oz (mL)

spray de cozinha
1 spray(s), cerca de 1/3 segundo cada (0g)

molho para salada
1 1/2 colher de sopa (mL)

Café da manhã 1 ↗

Comer em dia 1, dia 2 e dia 3

Amendoins torrados

1/4 xícara(s) - 230 kcal ● 9g proteína ● 18g gordura ● 5g carboidrato ● 3g fibra



Para uma única refeição:

amendoim torrado

4 colher de sopa (37g)

Para todas as 3 refeições:

amendoim torrado

3/4 xícara (110g)

1. A receita não possui instruções.

Maçã

1 maçã(s) - 105 kcal ● 1g proteína ● 0g gordura ● 21g carboidrato ● 4g fibra



Para uma única refeição:

maçãs

1 médio (≈8 cm diâ.) (182g)

Para todas as 3 refeições:

maçãs

3 médio (≈8 cm diâ.) (546g)

1. A receita não possui instruções.

Aveia instantânea com água

1 pacote(s) - 165 kcal ● 4g proteína ● 2g gordura ● 29g carboidrato ● 4g fibra



Para uma única refeição:

aveia instantânea com sabor

1 sachê (43g)

água

3/4 xícara(s) (mL)

Para todas as 3 refeições:

aveia instantânea com sabor

3 sachê (129g)

água

2 1/4 xícara(s) (mL)

1. Coloque a aveia em uma tigela e despeje a água por cima.
2. Leve ao micro-ondas por 90 segundos a 2 minutos.

Café da manhã 2 ↗

Comer em dia 4 e dia 5

Abacate

176 kcal ● 2g proteína ● 15g gordura ● 2g carboidrato ● 7g fibra



Para uma única refeição:

abacates

1/2 abacate(s) (101g)

suco de limão

1/2 colher de chá (mL)

Para todas as 2 refeições:

abacates

1 abacate(s) (201g)

suco de limão

1 colher de chá (mL)

1. Abra o abacate e retire a polpa.
2. Polvilhe com suco de limão ou lima conforme desejar.
3. Sirva e consuma.

Shake de proteína de manteiga de amendoim, chocolate e leite de amêndoas

346 kcal ● 34g proteína ● 18g gordura ● 10g carboidrato ● 1g fibra



Para uma única refeição:

cubos de gelo

1/4 xícara(s) (35g)

leite de amêndoas sem açúcar

2 xícara (mL)

manteiga de amendoim

1 colher de chá (5g)

proteína em pó, chocolate

1 concha (1/3 xícara cada) (31g)

Para todas as 2 refeições:

cubos de gelo

1/2 xícara(s) (70g)

leite de amêndoas sem açúcar

4 xícara (mL)

manteiga de amendoim

2 colher de chá (11g)

proteína em pó, chocolate

2 concha (1/3 xícara cada) (62g)

1. Coloque todos os ingredientes no liquidificador.
2. Misture até ficar homogêneo.
3. Sirva gelado.

Café da manhã 3 ↗

Comer em dia 6 e dia 7

Sanduíche de café da manhã com manteiga de amendoim e banana

570 kcal ● 19g proteína ● 16g gordura ● 75g carboidrato ● 12g fibra



Para uma única refeição:

manteiga de amendoim

1 1/2 colher de sopa (24g)

pão, torrado

3 fatia (96g)

banana, fatiado

1 1/2 médio (18 a 20 cm de comprimento)
(177g)

Para todas as 2 refeições:

manteiga de amendoim

3 colher de sopa (48g)

pão, torrado

6 fatia (192g)

banana, fatiado

3 médio (18 a 20 cm de comprimento) (354g)

1. Toste o pão se desejar e espalhe a manteiga de amendoim.
2. Adicione o máximo de fatias de banana que couberem e cubra com a outra metade do pão. Qualquer banana restante pode ser comida à parte.

Almoço 1 ↗

Comer em dia 1 e dia 2

Seitan simples

5 oz - 305 kcal ● 38g proteína ● 10g gordura ● 17g carboidrato ● 1g fibra



Para uma única refeição:

seitan
5 oz (142g)
óleo
1 1/4 colher de chá (mL)

Para todas as 2 refeições:

seitan
10 oz (284g)
óleo
2 1/2 colher de chá (mL)

1. Unte uma frigideira com óleo e cozinhe o seitan em fogo médio por 3–5 minutos, ou até aquecer completamente.
2. Tempere com sal, pimenta ou temperos de sua preferência. Sirva.

Batata assada básica

1 1/2 batata(s) - 396 kcal ● 9g proteína ● 1g gordura ● 74g carboidrato ● 13g fibra



Para uma única refeição:

óleo
1/4 colher de sopa (mL)
sal
1 1/2 pitada (1g)
batatas
1 1/2 grande (7,5-11 cm diâ.) (554g)

Para todas as 2 refeições:

óleo
1/2 colher de sopa (mL)
sal
3 pitada (1g)
batatas
3 grande (7,5-11 cm diâ.) (1107g)

1. **FORNO:**
2. Aqueça o forno a 350°F (180°C) e posicione as grades no terço superior e inferior. Lave a(s) batata(s) cuidadosamente com uma escova rígida e água fria corrente. Seque e, usando um garfo comum, faça 8 a 12 furos profundos em toda a batata para que a umidade possa escapar durante o cozimento. Coloque em uma tigela e cubra levemente com óleo. Polvilhe com sal kosher e coloque a batata diretamente na grade no meio do forno. Coloque uma assadeira na grade inferior para apanhar eventuais respingos.
3. Asse por 1 hora ou até que a casca fique crocante e a polpa por baixo esteja macia. Sirva abrindo uma linha pontilhada de ponta a ponta com o garfo e então abrindo a batata apertando as extremidades uma contra a outra. Ela vai se abrir facilmente. Mas cuidado, sai vapor.
4. **MICRO-ONDAS:**
5. Esfregue a batata e faça vários furos com os dentes de um garfo. Coloque em um prato.
6. Cozinhe na potência máxima no micro-ondas por 5 minutos. Vire e continue cozinhando por mais 5 minutos. Quando a batata estiver macia, retire do micro-ondas e corte ao meio no sentido do comprimento.
7. Cubra como desejar, lembrando que algumas coberturas (por exemplo, manteiga) aumentam significativamente as calorias deste prato, enquanto outras (por exemplo, sal, pimenta, outros temperos) têm pouca ou nenhuma caloria.

Almoço 2 ↗

Comer em dia 3

Sanduíche grelhado de manteiga de amendoim e banana

1 sanduíche(s) - 485 kcal ● 16g proteína ● 19g gordura ● 53g carboidrato ● 9g fibra



Rende 1 sanduíche(s)

pão
2 fatia (64g)
manteiga de amendoim
2 colher de sopa (32g)
spray de cozinha
1 spray(s), cerca de 1/3 segundo cada (0g)
banana, fatiado
1 médio (18 a 20 cm de comprimento) (118g)

1. Aqueça uma frigideira ou chapa em fogo médio e unte com spray de cozinha. Espalhe 1 colher de sopa de manteiga de amendoim em um lado de cada fatia de pão. Coloque as fatias de banana sobre o lado com manteiga de amendoim de uma fatia, cubra com a outra fatia e pressione firmemente. Frite o sanduíche até dourar em cada lado, cerca de 2 minutos por lado.

Banana

3 banana(s) - 350 kcal ● 4g proteína ● 1g gordura ● 72g carboidrato ● 9g fibra



Rende 3 banana(s)

banana
3 médio (18 a 20 cm de comprimento) (354g)

1. A receita não possui instruções.

Almoço 3 ↗

Comer em dia 4

Stir fry de grão-de-bico com teriyaki

738 kcal ● 36g proteína ● 17g gordura ● 79g carboidrato ● 31g fibra



mistura de legumes congelados
1 pacote (280 g) (284g)
óleo
1/2 colher de sopa (mL)
molho teriyaki
4 colher de sopa (mL)
grão-de-bico, enlatado, escorrido e enxaguado
1 lata(s) (448g)

1. Aqueça óleo em uma frigideira em fogo médio. Adicione o grão-de-bico e mexa ocasionalmente, cozinhando por cerca de 5 minutos até dourar levemente.\r\n\nAdicione os vegetais congelados com um pouco de água e cozinhe por cerca de 6-8 minutos até os vegetais ficarem macios e aquecidos.\r\n\nMisture o molho teriyaki e cozinhe até aquecer, 1-2 minutos. Sirva.

Lentilhas

174 kcal ● 12g proteína ● 1g gordura ● 25g carboidrato ● 5g fibra



água
1 xícara(s) (mL)
sal
1/2 pitada (0g)
lentilhas, cruas, enxaguado
4 colher de sopa (48g)

1. As instruções para cozinhar lentilhas podem variar. Siga as instruções da embalagem quando possível.\r\n\nAqueça as lentilhas, a água e o sal em uma panela em fogo médio. Leve à fervura branda, tampe e cozinhe por cerca de 20-30 minutos ou até as lentilhas ficarem macias. Escorra o excesso de água. Sirva.

Salada simples de folhas mistas

68 kcal ● 1g proteína ● 5g gordura ● 4g carboidrato ● 1g fibra



folhas verdes variadas
1 1/2 xícara (45g)
molho para salada
1 1/2 colher de sopa (mL)

1. Misture as folhas e o molho em uma tigela pequena. Sirva.

Almoço 4 ↗

Comer em dia 5

Tempeh ao estilo Buffalo com ranch vegano

589 kcal ● 36g proteína ● 38g gordura ● 14g carboidrato ● 12g fibra



óleo
3/4 colher de sopa (mL)
molho Frank's Red Hot
3 colher de sopa (mL)
tempeh, picado grosseiramente
6 oz (170g)
ranch vegano
3 colher de sopa (mL)

1. Aqueça óleo em uma frigideira em fogo médio. Adicione o tempeh com uma pitada de sal e frite até ficar crocante, mexendo ocasionalmente.
2. Reduza o fogo para baixo. Despeje o molho picante. Cozinhe até o molho engrossar, cerca de 2-3 minutos.
3. Sirva o tempeh com ranch vegano.

Tomates assados

3 tomate(s) - 179 kcal ● 2g proteína ● 14g gordura ● 7g carboidrato ● 3g fibra



Rende 3 tomate(s)

óleo
1 colher de sopa (mL)
tomates
3 pequeno inteiro (6 cm diâ.) (273g)

1. Pré-aqueça o forno a 450°F (230°C).
2. Corte os tomates ao meio pelo caule e esfregue-os com óleo. Tempere com uma pitada de sal e pimenta.
3. Asse por 30-35 minutos até ficarem macios. Sirva.

Batatas fritas assadas

193 kcal ● 3g proteína ● 7g gordura ● 25g carboidrato ● 4g fibra



batatas
1/2 grande (7,5-11 cm diâ.) (185g)
óleo
1/2 colher de sopa (mL)

1. Preaqueça o forno a 450°F (230°C) e forre uma assadeira com papel alumínio.
2. Corte a batata em palitos finos e coloque-os na assadeira. Regue um pouco de óleo sobre as batatas e tempere generosamente com sal e pimenta. Misture as batatas para cobrir de maneira uniforme.
3. Asse as batatas por cerca de 15 minutos, vire-as com uma espátula e continue assando por mais 10-15 minutos até ficarem macias e douradas. Sirva.

Almoço 5 ↗

Comer em dia 6 e dia 7

Cassoulet de feijão branco

770 kcal ● 35g proteína ● 16g gordura ● 94g carboidrato ● 28g fibra



Para uma única refeição:

caldo de legumes

1/2 xícara(s) (mL)

óleo

1 colher de sopa (mL)

aipo cru, fatiado finamente

1 talo médio (19-20 cm de comprimento) (40g)

cenouras, descascado e fatiado

2 grande (144g)

cebola, cortado em cubos

1 médio (diâ. 6,5 cm) (110g)

alho, picado

2 dente(s) (de alho) (6g)

feijão branco, enlatado, escorrido e enxaguado

1 lata(s) (439g)

Para todas as 2 refeições:

caldo de legumes

1 xícara(s) (mL)

óleo

2 colher de sopa (mL)

aipo cru, fatiado finamente

2 talo médio (19-20 cm de comprimento) (80g)

cenouras, descascado e fatiado

4 grande (288g)

cebola, cortado em cubos

2 médio (diâ. 6,5 cm) (220g)

alho, picado

4 dente(s) (de alho) (12g)

feijão branco, enlatado, escorrido e enxaguado

2 lata(s) (878g)

1. Preaqueça o forno a 400°F (200°C).

2. Aqueça o óleo em uma panela em fogo médio-alto. Adicione cenoura, aipo, cebola, alho e sal e pimenta a gosto. Cozinhe até amolecer, 5-8 minutos.

3. Misture os feijões e o caldo. Leve para ferver e depois desligue o fogo.

4. Transfira a mistura de feijão para um refratário. Asse até dourar e borbulhar, 18-25 minutos.

5. Sirva.

Pão de alho vegano simples

2 fatia(s) - 252 kcal ● 8g proteína ● 11g gordura ● 25g carboidrato ● 4g fibra



Para uma única refeição:

pão

2 fatia (64g)

azeite

2 colher de chá (mL)

alho, picado fino

2 dente(s) (de alho) (6g)

Para todas as 2 refeições:

pão

4 fatia (128g)

azeite

4 colher de chá (mL)

alho, picado fino

4 dente(s) (de alho) (12g)

1. Regue o pão com o óleo, polvilhe o alho e toste em um forno elétrico até o pão ficar dourado.

Lanches 1 ↗

Comer em dia 1, dia 2 e dia 3

Uvas

160 kcal ● 2g proteína ● 1g gordura ● 25g carboidrato ● 10g fibra



Para uma única refeição:

uvas
2 3/4 xícara (253g)

Para todas as 3 refeições:

uvas
8 1/4 xícara (759g)

1. A receita não possui instruções.

Sementes de girassol

240 kcal ● 11g proteína ● 19g gordura ● 3g carboidrato ● 3g fibra



Para uma única refeição:

miolos de girassol
1 1/3 oz (38g)

Para todas as 3 refeições:

miolos de girassol
4 oz (113g)

1. A receita não possui instruções.

Tomates-cereja

12 tomates-cereja - 42 kcal ● 2g proteína ● 0g gordura ● 6g carboidrato ● 2g fibra



Para uma única refeição:

tomates
12 tomatinhos (204g)

Para todas as 3 refeições:

tomates
36 tomatinhos (612g)

1. Enxágue os tomates, remova os cabinhos e sirva.

Lanches 2 ↗

Comer em dia 4 e dia 5

Nozes

1/3 xícara(s) - 219 kcal ● 5g proteína ● 20g gordura ● 2g carboidrato ● 2g fibra



Para uma única refeição:

nozes

5 colher de sopa, sem casca (31g)

Para todas as 2 refeições:

nozes

10 colher de sopa, sem casca (63g)

1. A receita não possui instruções.

Pudim vegano de chia com abacate e chocolate

172 kcal ● 11g proteína ● 9g gordura ● 4g carboidrato ● 7g fibra



Para uma única refeição:

abacates

1/2 fatias (13g)

cacau em pó

1/2 colher de sopa (3g)

sementes de chia

1 colher de sopa (14g)

leite de amêndoas sem açúcar

3/8 xícara(s) (mL)

proteína em pó

1/4 concha (1/3 xícara cada) (8g)

Para todas as 2 refeições:

abacates

1 fatias (25g)

cacau em pó

1 colher de sopa (6g)

sementes de chia

2 colher de sopa (28g)

leite de amêndoas sem açúcar

3/4 xícara(s) (mL)

proteína em pó

1/2 concha (1/3 xícara cada) (16g)

1. Amasse o abacate no fundo de um pote. Adicione todos os outros ingredientes e misture bem.
Cubra e leve à geladeira por 1-2 horas ou durante a noite.
Sirva e aproveite.

Lanches 3 ↗

Comer em dia 6 e dia 7

Tomates-cereja

6 tomates-cereja - 21 kcal ● 1g proteína ● 0g gordura ● 3g carboidrato ● 1g fibra



Para uma única refeição:

tomates

6 tomatinhos (102g)

Para todas as 2 refeições:

tomates

12 tomatinhos (204g)

1. Enxágue os tomates, remova os cabinhos e sirva.

Leite de soja

1 1/3 xícara(s) - 113 kcal ● 9g proteína ● 6g gordura ● 3g carboidrato ● 3g fibra



Para uma única refeição:

leite de soja sem açúcar
1 1/3 xícara(s) (mL)

Para todas as 2 refeições:

leite de soja sem açúcar
2 2/3 xícara(s) (mL)

1. A receita não possui instruções.

Aveia instantânea com leite de amêndoas

1 pacote(s) - 241 kcal ● 7g proteína ● 8g gordura ● 33g carboidrato ● 4g fibra



Para uma única refeição:

leite de amêndoas sem açúcar
3/4 xícara (mL)
aveia instantânea com sabor
1 sachê (43g)

Para todas as 2 refeições:

leite de amêndoas sem açúcar
1 1/2 xícara (mL)
aveia instantânea com sabor
2 sachês (86g)

1. Coloque a aveia em uma tigela e despeje o leite por cima.
2. Aqueça no micro-ondas por 90 segundos a 2 minutos.

Jantar 1 ↗

Comer em dia 1

Seitan com alho e pimenta

1027 kcal ● 92g proteína ● 50g gordura ● 49g carboidrato ● 4g fibra



azeite
3 colher de sopa (mL)
cebola
6 colher de sopa, picada (60g)
pimentão verde
3 colher de sopa, picada (28g)
pimenta-do-reino
3 pitada, moído (1g)
água
1 1/2 colher de sopa (mL)
sal
1 1/2 pitada (1g)
seitan, estilo frango
3/4 lbs (340g)
alho, picado fino
3 3/4 dente(s) (de alho) (11g)

1. Aqueça o azeite em uma frigideira em fogo médio-baixo.
2. Adicione as cebolas e o alho e cozinhe, mexendo, até dourarem levemente.
3. Aumente o fogo para médio e adicione o pimentão verde e o seitan à panela, mexendo para envolver bem o seitan.
4. Tempere com sal e pimenta. Adicione a água, reduza o fogo para baixo, tampe e cozinhe por 35 minutos para que o seitan absorva os sabores.
5. Cozinhe, mexendo até engrossar, e sirva imediatamente.

Tomates assados

3 1/2 tomate(s) - 208 kcal ● 3g proteína ● 16g gordura ● 8g carboidrato ● 4g fibra



Rende 3 1/2 tomate(s)

óleo
3 1/2 colher de chá (mL)
tomates
3 1/2 pequeno inteiro (6 cm diâ.)
(319g)

1. Pré-aqueça o forno a 450°F (230°C).
2. Corte os tomates ao meio pelo caule e esfregue-os com óleo. Tempere com uma pitada de sal e pimenta.
3. Asse por 30-35 minutos até ficarem macios. Sirva.

Jantar 2 ↗

Comer em dia 2 e dia 3

Lentilhas

405 kcal ● 28g proteína ● 1g gordura ● 59g carboidrato ● 12g fibra



Para uma única refeição:

água
2 1/3 xícara(s) (mL)
sal
1 pitada (1g)
lentilhas, cruas, enxaguado
9 1/3 colher de sopa (112g)

Para todas as 2 refeições:

água
4 2/3 xícara(s) (mL)
sal
1/4 colher de chá (2g)
lentilhas, cruas, enxaguado
56 colher de chá (224g)

- As instruções para cozinhar lentilhas podem variar. Siga as instruções da embalagem quando possível.\r\nAqueça as lentilhas, a água e o sal em uma panela em fogo médio. Leve à fervura branda, tampe e cozinhe por cerca de 20-30 minutos ou até as lentilhas ficarem macias. Escorra o excesso de água. Sirva.

Tofu com limão e pimenta

21 oz - 756 kcal ● 46g proteína ● 47g gordura ● 35g carboidrato ● 1g fibra



Para uma única refeição:

amido de milho (cornstarch)
3 colher de sopa (24g)
óleo
1 1/2 colher de sopa (mL)
tempero de limão e pimenta
1/4 colher de sopa (2g)
limão, raspado
1 1/2 pequeno (87g)
tofu firme, seco com papel-toalha e cortado em cubos
1 1/3 lbs (595g)

Para todas as 2 refeições:

amido de milho (cornstarch)
6 colher de sopa (48g)
óleo
3 colher de sopa (mL)
tempero de limão e pimenta
1/2 colher de sopa (3g)
limão, raspado
3 pequeno (174g)
tofu firme, seco com papel-toalha e cortado em cubos
2 1/2 lbs (1191g)

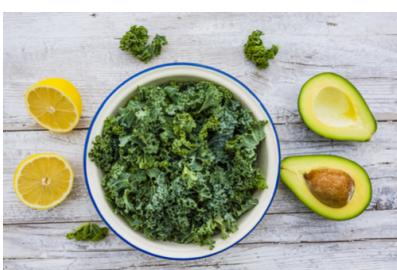
- Preaqueça o forno a 450°F (220°C).
- Combine tofu, óleo, amido de milho, raspas de limão, lemon pepper e um pouco de sal em uma assadeira forrada. Misture até o tofu ficar uniformemente coberto.
- Asse por 20-25 minutos até o tofu ficar dourado e crocante. Sirva.

Jantar 3 ↗

Comer em dia 4

Salada simples de couve e abacate

230 kcal ● 5g proteína ● 15g gordura ● 9g carboidrato ● 9g fibra



folhas de couve, picado
1/2 maço (85g)
abacates, picado
1/2 abacate(s) (101g)
limão, espremido
1/2 pequeno (29g)

- Coloque todos os ingredientes em uma tigela.
- Usando os dedos, massageie o abacate e o limão na couve até o abacate ficar cremoso e envolver a couve.
- Tempere com sal e pimenta, se desejar. Sirva.

Massa com molho pronto

766 kcal ● 26g proteína ● 6g gordura ● 142g carboidrato ● 11g fibra



massa seca crua
6 oz (171g)
molho para macarrão
3/8 pote (680 g) (252g)

1. Cozinhe a massa conforme indicado na embalagem.
2. Cubra com o molho e aproveite.

Jantar 4 ↗

Comer em dia 5 e dia 6

Hambúrguer vegetal

2 hambúrguer - 550 kcal ● 22g proteína ● 10g gordura ● 82g carboidrato ● 11g fibra



Para uma única refeição:
pães de hambúrguer
2 pão(s) (102g)
ketchup
2 colher de sopa (34g)
folhas verdes variadas
2 oz (57g)
hambúrguer vegetal
2 hambúrguer (142g)

Para todas as 2 refeições:
pães de hambúrguer
4 pão(s) (204g)
ketchup
4 colher de sopa (68g)
folhas verdes variadas
4 oz (113g)
hambúrguer vegetal
4 hambúrguer (284g)

1. Cozinhe o hambúrguer conforme as instruções da embalagem.\r\nQuando pronto, coloque no pão e cubra com folhas e ketchup. Sinta-se à vontade para adicionar outras coberturas de baixa caloria, como mostarda ou picles.

Couve com alho

438 kcal ● 20g proteína ● 23g gordura ● 13g carboidrato ● 25g fibra



Para uma única refeição:
couve-manteiga (collard greens)
22 oz (624g)
óleo
4 colher de chá (mL)
sal
1/3 colher de chá (2g)
alho, picado
4 dente(s) (de alho) (12g)

Para todas as 2 refeições:
couve-manteiga (collard greens)
2 3/4 lbs (1247g)
óleo
2 3/4 colher de sopa (mL)
sal
1/4 colher de sopa (4g)
alho, picado
8 1/4 dente(s) (de alho) (25g)

1. Lave a couve, seque com papel, remova os talos e corte as folhas.
2. Adicione o óleo de sua preferência a uma panela em fogo médio-baixo. Uma vez aquecido (cerca de 1 minuto), adicione o alho e refogue até ficar perfumado, cerca de 1–2 minutos.
3. Adicione a couve e mexa frequentemente por cerca de 4–6 minutos até amaciar e ficar vibrante (não deixe escurecer, pois isso afetará o sabor).
4. Tempere com sal e sirva.

Jantar 5 ↗

Comer em dia 7

Hambúrguer vegetal

2 hambúrguer - 254 kcal ● 20g proteína ● 6g gordura ● 22g carboidrato ● 8g fibra



Rende 2 hambúrguer

hambúrguer vegetal
2 hambúrguer (142g)

1. Cozinhe o hambúrguer conforme as instruções da embalagem.
2. Sirva.

Palitos de cenoura assados

369 kcal ● 4g proteína ● 19g gordura ● 31g carboidrato ● 13g fibra



azeite
4 colher de chá (mL)
alecrim seco
1/2 colher de sopa (2g)
sal
1/3 colher de chá (2g)
cenouras, descascado
16 oz (454g)

1. Pré-aqueça o forno a 425°F (220°C). Forre uma assadeira com papel alumínio.
2. Corte as cenouras no sentido do comprimento em tiras longas e finas.
3. Em uma tigela grande, misture as cenouras com todos os outros ingredientes. Misture para envolver.
4. Espalhe uniformemente na assadeira e asse por 20 minutos, até ficarem macias e douradas.
5. Sirva.

Lentilhas

289 kcal ● 20g proteína ● 1g gordura ● 42g carboidrato ● 9g fibra



água
1 2/3 xícara(s) (mL)
sal
1 pitada (1g)
lentilhas, cruas, enxaguado
6 2/3 colher de sopa (80g)

1. As instruções para cozinhar lentilhas podem variar. Siga as instruções da embalagem quando possível.\nAqueça as lentilhas, a água e o sal em uma panela em fogo médio. Leve à fervura branda, tampe e cozinhe por cerca de 20-30 minutos ou até as lentilhas ficarem macias. Escorra o excesso de água. Sirva.

Suplemento(s) de proteína ↗

Comer todos os dias

Shake de proteína

4 1/2 dosador - 491 kcal ● 109g proteína ● 2g gordura ● 4g carboidrato ● 5g fibra



Para uma única refeição:

proteína em pó
4 1/2 concha (1/3 xícara cada) (140g)
água
4 1/2 xícara(s) (mL)

Para todas as 7 refeições:

proteína em pó
31 1/2 concha (1/3 xícara cada) (977g)
água
31 1/2 xícara(s) (mL)

1. A receita não possui instruções.