MASSA PÃO DE LÓ

INGREDIENTES

6 ovos

6 colheres (sopa) de açúcar

5 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

separe as claras das gemas

Em uma batedeira, bata as claras até ficar em ponto de suspiro

Acrescente uma a uma as gemas, batendo sempre

Ainda com a batedeira ligada, acrescente aos poucos o açúcar peneirado

Peneire muito bem a farinha.

Acrescente à massa com a batedeira desligada, aos poucos, delicadamente, fazendo movimentos de baixo para cima.

Por último, acrescente o fermento.

Asse em forno médio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13106-massa-pao-de-lo.html