

PÃO-DE-LÓ NA CANECA

INGREDIENTES

1 ovo

4 colheres de açúcar

4 colheres de água

4 colheres de farinha de trigo

fermento

MODO DE PREPARO

Em uma caneca grande (de preferência aquelas de sopa) bata o ovo para misturar a gema e a clara.

Depois adicione o açúcar e bata bem com um garfo, por pelo menos 2 minutos

Logo depois adicione a água e misture um pouco, e então coloque a farinha, mexa bem até virar uma massa homogênea

Por fim, coloque uma pequena quantidade de fermento (eu coloco a ponta de uma colher), misture e então coloque por 3 minutos no microondas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13775-pao-de-lo-na-caneca.html>