

PÃO-DE-LÓ SEM FERMENTO

INGREDIENTES

2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 1/2 xícara (chá) de açúcar

8 ovos

MODO DE PREPARO

Peneire o ovo e bata na batedeira.

Após, misture a farinha de trigo e o açúcar até ficar uma massa homogênea.

Asse em forno preaquecido a 180º C por 40 minutos em uma forma redonda.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14140-pao-de-lo-sem-fermento.html>