

BOLO MASSA PÃO DE LÓ

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de óleo

6 ovos

1 xícara (chá) de água

1 colher (sopa) de fermento se for massa de chocolate acrescentar

1/2 xícara (chá) de chocolate em pó 50% cacau

MODO DE PREPARO

Bata as gemas com o açúcar já peneirados e depois acrescente o restante dos ingredientes, deixando por último as claras batidas em neve e o fermento que devem ser misturados a mão delicadamente.

Asse em forno já preaquecido a 180º C por cerca de 50 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15821-bolo-massa-pao-de-lo.html>