

PÃO DE LÓ DA POLLY

INGREDIENTES

- 2 copos tipo requeijão de açúcar refinado
- 6 ovos
- 2 e 1/2 copos tipo requeijão de trigo
- 1 copo tipo requeijão de leite
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 colher (sopa) bem cheia de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

Bata as gemas com o açúcar até ficar uma massa fina e clara.

Junte as claras na mistura da gema com o açúcar e bata novamente.

Acrescente o trigo e misture.

Ferva o leite e a margarina e acrescente ele quente a massa, misture por completo e adicione o fermento em pó.

Despeje a massa em uma forma untada e polvilhada.

Asse em forno a 180° C por aproximadamente 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18170-pao-de-lo-da-polly.html>