

PÃO DE LÓ INTEGRAL

INGREDIENTES

4 ovos

1/2 xícara (chá) de açúcar demerara

1 xícara (chá) de farinha de trigo integral

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata as claras na batedeira até obter ponto de neve e depois acrescente as gemas.

Aos poucos, coloque o açúcar e a farinha, batendo sempre.

Desligue a batedeira, coloque delicadamente o fermento.

Coloque a massa em uma forma redonda untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido (180º C) por 20 minutos ou até estar assado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19928-pao-de-lo-integral.html>