

PÃO DE LÓ COM EMULSIFICANTE

INGREDIENTES

7 ovos grandes

375 g de farinha

375 g de açúcar de refinado

5 g de açúcar baunilha

120 ml de água natural

5 g de emulsificante para forno

15 g de fermento químico

MODO DE PREPARO

Na tigela da batedeira coloque todos os ingredientes (exceto o fermento) e bata tudo até dobrar de tamanho.

Desligue a batedeira, junte o fermento e misture com as mãos com movimentos bem suaves.

Coloque em uma forma grande, leve ao forno por 40 minutos ou até dourar de acordo com seu forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20096-pao-de-lo-com-emulsificante.html>