

PÃO DE LÓ (ALTO E FOFO)

INGREDIENTES

4 ovos

1 xícara (chá) de água (temperatura ambiente)

2 xícaras (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (café) de fermento em pó

1 colher (sopa) de extrato de baunilha (opcional)

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

Bata as gemas com a água por 3 minutos (é indicado cronometrar), acrescente o açúcar e continue batendo até obter uma mistura bem fofa.

Mexa com uma espátula para que a mistura desça e chegue ao batedor.

Desligue a batedeira, adicione o extrato de baunilha, junte a farinha (peneirada) e o fermento e misture.

Por último as claras em neve, misturando delicadamente.

Unte uma forma redonda e leve ao forno a 180° C, por 25 minutos (para 30 cm de diâmetro), ou 30 a 35 minutos se a forma for menor. P

Para formas retangulares, de 40 a 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20285-pao-de-lo-alto-e-fofo.html>