

PÃO DE LÓ RÁPIDO E FÁCIL

INGREDIENTES

4 ovos

1 xícara (de chá) de açúcar

1 xícara (de chá) de água

2 xícaras de farinha de trigo peneiradas

1 colher de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Misture a água e o açúcar e leve para ferver, mexendo até o açúcar dissolver. Quando ferver, apague o fogo e reserve.

No bowl da batedeira, coloque os ovos inteiros e bata até misturar tudo.

Sem parar de bater os ovos na batedeira, coloque a mistura de água e açúcar ainda quente, e bata até aumentar de volume (ele aumenta bem).

Continue batendo e vá colocando a farinha de trigo às colheradas até acabar.

Pare a batedeira e coloque o fermento.

Mexa cuidadosamente com uma colher, com movimentos de cima pra baixo até incorporar bem.

Coloque numa forma redonda (30 cm diâmetro) e untada com margarina e farinha.

Leve ao forno preaquecido (180º C) por 30 minutos.

Antes de colocar o bolo no forno, bata a forma na mesa ou em uma superfície reta e firme, umas 4 vezes, para estourar as bolhas maiores da massa, senão, corre-se o risco de ter buracos muito grandes na massa depois de assado.

Após 10 minutos no forno, abaixe a temperatura para média, e assim até o fim.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21811-pao-de-lo-rapido-e-facil.html>