

PÃO DE LÓ DA VOVÓ ZU

INGREDIENTES

4 ovos (separe claras e gemas)

2 xícaras de açúcar

250 ml de água

3 xícaras de farinha peneirada

1 colher (sopa) rasa de fermento para bolo

MODO DE PREPARO

Bata as claras em ponto de neve e reserve.

Na batedeira, bata as gemas com a água e o açúcar por 3 minutos.

Diminua a velocidade e acrescente a farinha peneirada aos poucos.

Junte as claras e misture delicadamente.

Por último, misture delicadamente o fermento.

Transfira a massa para uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180º C), preaquecido, por aproximadamente 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21981-pao-de-lo-da-vovo-zu.html>