

PÃO DE LÓ MOLHADINHO

INGREDIENTES

5 ovos, mais 12 gemas

250 g de açúcar

125 g de farinha

MODO DE PREPARO

Deite os ovos inteiros e as gemas em uma tigela.

Junte o açúcar e bata com a batedeira durante 15 minutos.

Forre uma forma redonda com papel grosso e leve ao forno a 180º C.

Junte a farinha peneirada à mistura dos ovos e misture delicadamente.

Deite numa forma e leve ao forno durante 25 minutos.

Retire, deixe esfriar e leve à geladeira até o momento de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23601-pao-de-lo-molhadinho.html>