

MASSA DE PÃO-DE-LÓ FÁCIL

INGREDIENTES

6 ovos

200 g de açúcar

200 g de farinha de trigo

1/4 colher (café) de fermento em pó

1 pitada de sal

1 tampa de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Coloque na batedeira os ovos inteiros e vá acrescentando o açúcar aos poucos.

Adicione em seguida a água e bata até perceber que está bem clara e com aspecto firme.

Acrescente a baunilha e deixe bater mais um pouco e desligue a batedeira.

Com auxílio de uma espátula ou um fuê, vá peneirando a farinha e misture delicadamente sem bater e por último o fermento.

Coloque em forma 30 cm de diâmetro untada e asse em forno preaquecido por 20 minutos.

Muito cuidado, pois essa massa (por ser leve) assa muito rápido, podendo queimar com facilidade.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24781-massa-de-pao-de-lo-facil.html>