

# PÃO DE LÓ DE LARANJA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha

2 xícaras (chá) de açúcar

200 ml de suco de laranja pêra

6 ovos

1 colher (sopa) de fermento em pó

### CALDA:

Calda: 250 ml de suco de laranja

2 xícaras (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de amido de milho

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Separe as gemas das claras e reserve.

Na batedeira, bata as claras em neve por 3 minutos em velocidade alta.

Diminua a velocidade e acrescente as gemas, o açúcar e o suco aos poucos.

Bata até obter uma mistura homogênea e desligue.

Acrescente a farinha e o fermento aos poucos e misture delicadamente.

Despeje a massa em uma forma retangular untada com manteiga e farinha e leve para assar em forno médio (200° C), por 25 minutos.

### CALDA:

Calda: Em uma panela, coloque o açúcar e o amido dissolvidos no suco.

Cozinhe por 10 minutos ou até engrossar, sempre mexendo para não queimar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26043-pao-de-lo-de-laranja.html>