

PÃO DE LO SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

6 ovos

1 colher (sopa) de emulsificante para sorvete

1/2 xícara de açúcar

1 e 1/2 xícara de farinha especial sem glúten beladri

MODO DE PREPARO

Na tigela da batedeira, coloque os ovos, o açúcar, o emulsificante e bata até obter um creme esbranquiçado.

Peneire a farinha em cima do creme e misture delicadamente com uma espátula, fazendo com que toda a farinha seja absorvida pelo creme.

Forre a assadeira com papel manteiga e despeje o creme.

Leve para assar a 160º C por uns 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26404-pao-de-lo-sem-gluten.html>