

BOLO DE LÓ SIMPLES, RÁPIDO E SEM ERRO

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara de açúcar (xícara de 200 ml aproximadamente)

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de amido de milho (maizena)

1 colher (sopa) de fermento royal

4 colheres (sopa) de água fervendo

1 ou duas colheres (sopa) de baunilha (opcional)

MODO DE PREPARO

Bata as 3 claras em velocidade alta até ficar firme.

Acrescente o açúcar e as gemas logo em seguida.

Adicione as 4 colheres de água fervendo.

Quando dobrar de volume, diminua a velocidade, acrescente a farinha de trigo, o amido de milho, baunilha e fermento.

O fermento mexa manualmente, sem bater.

Asse em forma untada, em forno preaquecido por 10 minutos, por 30 a 40 minutos aproximadamente.

Não vai leite, não vai gordura, fácil, gostoso, fofo e sem erro.

Essa massa pode ser feita com chocolate, granulado, frutas com calda de açúcar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29416-bolo-de-lo-simples-rapido-e-sem-erro.html>