

PÃO DE LÓGICA COM GOIABADA FÁCIL

INGREDIENTES

3 ovos

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de leite morno

1 colher de sopa de fermento para bolo

pedaços de goiabada

MODO DE PREPARO

Separe as claras das gemas.

Bata as claras em neve até ficarem bem firmes e reserve.

Bata a gema com o açúcar e acrescente um pouco de leite morno, cerca de 3 colheres de sopa.

Bata até ficar homogêneo (com uma espuminha).

Misture a gema batida com a clara e vá mexendo com um garfo ou fouet, bem de leve.

Acrescente o trigo aos poucos e vá mexendo, acrescente um pouco de leite morno até o ponto de ficar uma massa leve somente para soltar mais o trigo.

Coloque uma colher de sopa de fermento.

Despeje a massa em uma forma, untada com margarina e trigo.

Passe os pedaços de goiabada no trigo e coloque na massa.

Asse em forno preaquecido a 200°C, por cerca de 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29697-pao-de-logica-com-goiabada-facil.html>