

PÃO-DE-LÓ SEM ROYAL

INGREDIENTES

10 ovos inteiros

10 colheres de sopa de açúcar

10 colheres de sopa de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Junte os ovos e o açúcar na batedeira e bata em velocidade máxima por 10 minutos.

Desligue a batedeira e junte a farinha de duas em duas colheres.

Mexa delicadamente até completar as 10 colheres de farinha de trigo.

Coloque a massa em uma assadeira untada e enfarinhada.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por 30 minutos ou até que esteja dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31480-pao-de-lo-sem-royal.html>