

BOLO PÃO-DE-LÓ SEM ÓLEO

INGREDIENTES

5 ovos grandes

2 xícaras de açúcar

1 xícara de leite quente

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e depois adicione as gemas numa batedeira.

Adicione o açúcar aos poucos.

Adicione a xícara de leite

Adicione a farinha de trigo bem devagar.

Por último, o fermento em pó numa colher rasa de sopa.

Coloque no fogo alto por 180°C e deixe uns 25 minutos.

Abaixe o fogo para 130°C e espere 5 minutos.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31540-bolo-pao-de-lo-sem-oleo.html>