PÃO DE LÓ SUPER PRÁTICO

INGREDIENTES

4 ovos

3 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de amido de milho

2 xícara de açúcar, de preferência refinado

1 colher (sopa) bem cheia de fermento em pó

1 e 1/2 xícara de leite

1/2 colher (sopa) de emustab

1 colher (sopa) essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Bata os ovos até espumar.

Misture os quatro ingredientes seguintes, com o auxílio de uma peneira.

Junte aos ovos batidos, intercalando com o leite.

Coloque o emustab e a essência e bata na batedeira por 10 minutos.

Ligue o forno para ir aquecendo.

Coloque em assadeira untada e enfarinhada, forre com papel impermeável.

Asse por aproximadamente 35 minutos ou até que enfie um palito no centro do bolo e o mesmo saia seco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32075-pao-de-lo-super-pratico.html