

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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