

PÃO-DE-LÓ FÁCIL E FOFINHO

INGREDIENTES

4 ovos

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo

1 e 1/2 xícara de açúcar

1 xícara de água filtrada

1 colher de chá de essência de baunilha

1 colher de sopa de fermento

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve as gemas.

Diminua a velocidade da batedeira para o mínimo e acrescente as gemas uma a uma.

Acrescente aos poucos o açúcar peneirado e água.

Acrescente a essência de baunilha.

Acrescente aos poucos a farinha de trigo peneirada e mexa delicadamente à mão (de preferência com fuê).

Acrescente o fermento e mexa delicadamente.

Unte a forma.

Leve ao forno preaquecido a 180 °C de 30 a 35 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33030-pao-de-lo-facil-e-fofinho.html>