

PÃO-DE-LÓ PRÁTICO

INGREDIENTES

5 ovos

1 xícara de chá de açúcar refinado

1 xícara de chá de água filtrada

3 xícaras de farinha de trigo (peneirada)

1 colher de sopa de fermento em pó químico

1 colher de sopa de essência (a gosto)

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, bata as claras em neve com o auxílio de uma batedeira e reserve. Bata as gemas com o açúcar até virar um creme leve. Acrescente a água e a essência e bata vagarosamente. Insira a farinha de trigo aos poucos e bata mais. Acrescente o fermento, em seguida as claras em neve, misture suavemente com uma colher, com movimentos de baixo para cima. Coloque para assar em forno aquecido a 180°C, em uma forma untada com óleo e forrada no fundo com papel manteiga, por aproximadamente 25 minutos.

Recomendado para bolos de aniversário.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33462-pao-de-lo-pratico.html>