

PÃO-DE-LÓ FÁCIL DA CRIS

INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

2 xícaras de açúcar

8 colheres de sopa de água filtrada

MODO DE PREPARO

Separe as claras das gemas.

Coloque as claras na batedeira para bater em ponto de neve.

Em uma tigela coloque as gemas, as 8 colheres de água filtrada e misture até as gemas ficarem líquidas.

Junte o açúcar e mexa até derreter.

Junte a farinha e mexa até obter uma massa lisa e homogênea.

Junte as claras em neve vagorosamente de baixo para cima, sem bater, apenas para agregar à massa. Coloque em uma forma untada e leve ao forno médio de 20 a 30 minutos. Esse pão-de-ló é ótimo para tortas e fica bem com qualquer recheio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33745-pao-de-lo-facil-da-cris.html>