

# 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 vagarosamente 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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