

PÃO-DE-LÓ BRANCO

INGREDIENTES

4 ovos

1 xícara (chá) de farinha de trigo Dona Benta

1 colher (sobremesa) de fermento em pó Dona Benta

6 gotas de essência de baunilha

manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Unte uma forma redonda (22 cm x 6 cm) com manteiga e forre o fundo e a lateral com papel-manteiga untado.

Bata tudo no liquidificador.

Coloque na forma.

Preaqueça o forno em temperatura média (200°C).

Leve para assar por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33852-pao-de-lo-branco.html>