

PÃO DE LÓ 1234

INGREDIENTES

- 1 copo de água
- 2 copos de açúcar
- 3 copos de trigo
- 4 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó (químico)

MODO DE PREPARO

Separe as claras num recipiente e as gemas em outro maior.

Na batedeira, bata as claras em neve e reserve.

Bata as gemas com a água até espumar bastante.

Adicione o açúcar batendo até ficar cremoso.

Adicione o trigo batendo sempre.

Coloque o fermento no recipiente das claras em neve (deve haver espaço, pois o fermento cresce na hora, dando volume às claras).

Misture levemente (com uma colher) à massa já batida.

Coloque numa assadeira retangular (25x35) untada e enfarinhada.

Asse por cerca de 30 minutos, comece com fogo alto e após 10 minutos diminua a chama.

Depois de 25 a 30 minutos, espete a massa com um palito de dentes, se sair sequinho está assado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34006-pao-de-lo-1234.html>