

PÃO DE LÓ NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

7 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher de sobremesa de fermento em pó químico

7 ovos

7 colheres de sopa de açúcar

margarina e farinha para untar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque a farinha de trigo e o fermento, misture e reserve.

No liquidificador, bata os ovos até ficar espumante, acrescente o açúcar e bata até incorporar.

Transfira para a tigela e misture delicadamente com uma colher.

Cloque em uma forma de 35 cm x 25 cm, untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34134-pao-de-lo-no-liquidificador.html>