

PÃO-DE-LÓ FOFO E ALTO

INGREDIENTES

6 ovos

2 xícaras de açúcar refinado peneirado

3 xícaras de farinha de trigo peneiradas

1 e 1/2 xícara de água ou suco

1 colher sopa bem cheia de emulsificante

1 e 1/2 colher sopa de fermento

1 colher sopa de essência, caso não use o suco

MODO DE PREPARO

Bater tudo junto na batedeira por 5 a 7 minutos.

Forrar uma forma de 25 cmx 10 cm alta com papel toalha.

Despejar a massa cuidadosamente e assar em forno preaquecido a 180°C por 35 a 40 minutos.

A versão chocolate é só tirar 1/2 xícara de farinha e acrescentar 1 xícara de chocolate em pó.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34649-pao-de-lo-fofo-e-alto.html>