

MASSA DE BOLO PÃO-DE-LÓ

INGREDIENTES

5 ovos

1/2 xícara de manteiga

2 xícaras de açúcar refinado (se for cristal somente uma xícara)

1 xícara de leite

3 xícaras de farinha

3 colheres de fermento (não se preocupe é a quantidade necessária)

1 xícara de chocolate (opcional caso queira a massa de chocolate)

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve.

Acrescente a manteiga depois as gemas e bata bem.

Acrescente o açúcar.

Depois acrescente a farinha e o leite.

Por último coloque o fermento e misture de baixo para cima com a colher para não tirar o ar da massa.

Coloque para assar na máxima temperatura do forno, fique sempre de olho pois assim que a massa dourar em cima o bolo deve estar completamente ou quase assado, não ultrapasse pois ele pode queimar por baixo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35025-massa-de-bolo-pao-de-lo.html>