

BOLO PÃO-DE-LÓ PERFEITO

INGREDIENTES

5 ovos

2 xícaras de açúcar

1 xícara de leite quente

3 xícaras de farinha de trigo (sem fermento)

1 colher de sopa de fermento em pó

essência da sua preferência

MODO DE PREPARO

Bater os 5 ovos inteiros com as 2 xícaras de açúcar ate dobrar a quantidade (+/- 10 minutos) velocidade máxima da batedeira.

Dobrou a quantidade, você acrescenta o leite quente e deixa bater por uns 3 minutos.

Desliga a batedeira e acrescenta a farinha.

Vá mexendo devagar de baixo pra cima até misturar toda a farinha.

Acrescente o fermento e misture mais um pouco até você perceber que todo fermento está misturado.

Coloque na forma untada e deixe assar por uns 20/30 minutos no máximo!

Nunca sovar a massa, movimentos leves e delicados depois que colocar a farinha!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35138-bolo-pao-de-lo-perfeito.html>