

PÃO-DE-LÓ FÁCIL E DELICIOSO

INGREDIENTES

- 2 copos de açúcar
- 1 copo de água
- 6 claras em neve
- 6 gemas
- 1 colher (café) de sal rasa
- 2 colheres (chá) de essência de baunilha ou outra de sua preferência
- 1/4 de copo de água fria
- 2 copos de farinha de trigo
- 4 colheres (chá) rasas de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Com o açúcar e a água (1 copo) faça uma calda em ponto de fio fraco (tecnicamente até atingir 105°C).

Jogue sobre as claras (na batedeira) e continue a bater até que a mistura esfrie.

Acrescente as gemas, o sal, a baunilha sem parar de bater.

Junte a outra porção de água (1/4 de copo), bata um pouco mais e retire da batedeira.

Acrescente a farinha peneirada com o fermento mexendo com cuidado, sem bater.

Coloque a massa em forma bem untada (com manteiga e farinha) e asse no forno preaquecido a 180°C durante cerca de 40 minutos.

Desenforme depois de esfriar.

Pode-se comer o bolo assim ou pode ser recheado (use a criatividade).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35218-pao-de-lo-facil-e-delicioso-2.html>