

PÃO-DE-LO COM ÁGUA

INGREDIENTES

- 4 ovos (gemas e claras separadas)
- 8 colheres (sopa) de açúcar
- 8 colheres (sopa) de água
- 8 colheres (sopa) farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve.

Coloque o açúcar e bata novamente (como se fosse fazer um glacê).

Coloque as gemas e a água e bata.

Acrescente a farinha e misture.

Por fim coloque o fermento e mexa bem.

Asse em forma untada com farinha e margarina por 30 minutos, dependendo do forno.

Recheie e confeite com o que desejar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36545-pao-de-lo-com-agua.html>