

PÃO-DE-LÓ SIMPLES

INGREDIENTES

5 ovos

5 colheres de sopa de açúcar

5 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher de sopa de essência de baunilha

1 colher de café de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Separe as claras das gemas e reserve. Em uma batedeira, bata bem as claras, quando estiver em neve acrescente as 5 colheres de açúcar e bata bem, até ficar brilhoso. Em velocidade baixa, acrescente as gemas uma a uma, (se jogar tudo de uma vez vai pesar a massa e ela irá diminuir de volume), acrescente 1 colher de essência de baunilha. A partir de agora você não vai precisar da batedeira, só das hastes (ou garfos). Acrescente as 5 colheres de farinha de trigo, uma por uma e mexa com as hastes bem de leve, de baixo para cima, intercale, uma colher e uma mexida, até acrescentar toda a farinha. Finalmente acrescente o fermento também mexendo de leve.

Coloque em forma untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37699-pao-de-lo-simples-2.html>