PÃO-DE-LÓ PARA TORTA E ROCAMBOLE

INGREDIENTES

3 ovos clara e gema separados

1 xícara e 1/2 de açúcar

1 pitada de sal

3 xícaras de chá bem cheias de farinha de trigo

1 copo de leite fervendo

1 colher (sopa) bem cheia de fermento em pó misturada a farinha de trigo

sabor da massa conforme o recheio

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

Bata o açúcar, as gema e o sal até virarem um creme esbranquiçado.

Acrescente a farinha de trigo e o fermento em pó.

Acrescente alternadamente a farinha e o leite fervendo para que a mistura se torne homogênea.

Por último acrescente as claras em neve misturando delicadamente.

Leve ao forno preaquecido por 30 minutos para torta e 15 minutos para rocambole.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37838-pao-de-lo-para-torta-e-rocambole.html