PÃO-DE-LÓ SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

INGREDIENTES

4 ovos

4 colheres de sopa de açúcar

6 colheres de sopa de amido de milho

1 colher de sopa de fermento

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve, junte as gemas e bata mais (quanto mais mais melhor). Coloque o açúcar aos poucos e após o amido de milho, só mexendo.

Unte uma forma com óleo e despeje a massa. Coloque em forno preaquecido para assar por 25 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38186-pao-de-lo-sem-gluten-e-sem-lactose.html