

BOLO PÃO DE LÓ DA BIZA MARIA

INGREDIENTES

6 ovos

1 copo de leite (200 ml)

2 copos de açúcar

2 copos de farinha

2 colheres de sopa de amido de milho

1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Na batedeira bater as claras em neve e reservar.

Em outro recipiente da batedeira, bater as gemas com o açúcar peneirado até ficar um creme branco.

Colocar o leite, a farinha, o amido de milho e o fermento em pó e bater até ficar bem agregado.

Desligar a batedeira e colocar as claras em neve, mexer com uma colher delicadamente de baixo para cima até misturar bem.

Colocar em uma forma untada e enfarinhada e levar ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 40 minutos.

Todos os ingredientes devem estar em temperatura ambiente e os secos devem ser peneirados antes de serem utilizados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38451-bolo-pao-de-lo-da-biza-maria.html>