

PÃO-DE-LÓ MACIO COMO NUVEM

INGREDIENTES

7 claras

7 gemas

14 xícaras de açúcar (ou 15 se você quiser mais doce)

14 xícaras de fécula de mandioca (bem fina)

1 colher de sopa de canela em pó

MODO DE PREPARO

Ponha as claras para bater na velocidade máxima até o ponto de neve.

Em seguida acrescente as gemas e bata por mais 2 minutos.

Agora, acrescente o açúcar até que se desmanche por completo.

Em seguida acrescente aos poucos a fécula de mandioca e a canela em pó e bata por mais 10 minutos até a massa ficar no ponto.

Ponha a massa em uma forma untada com margarina sem sal e coloque para assar em forno médio por 30 minutos ou até que a massa fique durinha por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40344-pao-de-lo-macio-como-nuvem.html>