

# PÃO DE LÓ AMANTEIGADO

## INGREDIENTES

500 g de ovos (aproximadamente 12 ovos)

500 g de açúcar

400 g de margarina

500 g de farinha de trigo (peneirado)

1 colher de sobremesa de fermento

## MODO DE PREPARO

Na batedeira coloque os ovos e o açúcar, deixe bater uns 8 minutos em velocidade alta até formar um creme homogêneo.

Diminua a velocidade e acrescente a margarina, misture por aproximadamente 1 minuto.

Desligue a batedeira.

Em seguida acrescente o trigo e o fermento, misturando de baixo para cima, até formar uma massa homogênea.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41743-pao-de-lo-amanteigado.html>