

PAÓ-DE-LÓ FÁCIL

INGREDIENTES

6 ovos

6 colheres de sopa de açúcar

6 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento (pó royal)

1 colher de sopa de raspa de limão ou laranja

MODO DE PREPARO

Bater as claras de neve, em seguida as gemas, uma a uma, bata bem.

Em seguida coloque o açúcar, continue a bater, até o açúcar ficar cremoso.

Acrescenta a farinha, o fermento e a raspa do limão ou laranja.

Forno em 180°C por mais ou menos 35 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42089-pao-de-lo-facil.html>