

BOLO PÃO-DE-LÓ DA VÊEH

INGREDIENTES

1 dúzia de ovos

2 medidas de açúcar

2 colheres de fermento em pó

3 medidas de farinha de trigo

1 medida de água

Cada medida equivale a 350 ml

MODO DE PREPARO

Bata as claras em ponto de neve e reserve.

Em uma bacia grande bata as gemas com a água bem batido.

Depois acrescente o açúcar, batendo sempre, depois coloque o trigo aos poucos, depois o fermento e bata até juntar bem.

Desligue a batedeira e com uma colher de pau coloque a clara reservada batida em neve, mexendo devagar de baixo para cima, após misturar bem.

Coloque em uma assadeira forrada com papel toalha e coloque para assar até o palito sair seco.

Agora é só abrir, molhar com uma lata de leite moça dissolvido em água filtrada, rechear, tampar, molhar novamente e confeitado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42677-bolo-pao-de-lo-da-veeh.html>