

BOLO PÃO-DE-LÓ

INGREDIENTES

4 ovos

2 copos de açúcar

1 colher de fermento

2 copos de farinha de trigo

1 copo de leite quente

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve.

Acrescente o açúcar, depois as gemas.

Misture bem.

Coloque o trigo, em seguida o fermento e por último o leite quente.

Asse em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/43566-bolo-pao-de-lo-2.html>