

# MASSA PÃO DE LÓ SIMPLES

## INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de água quente

1 colher (sopa) de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Separe 4 claras e 4 gemas.

Bata as 4 claras em neve e reserve.

Misture as gemas com o açúcar e bata até formar uma mistura homogênea e clarinha.

Depois adicione aos poucos a farinha e continue a bater.

Vá adicionando aos poucos a aguá até obter a massa desejada.

Adicione o fermento e bata novamente.

Adicione as claras em neve e misture de baixo para cima com uma colher de pau.

Leve ao forno pré aquecido à 180°C.

Asse a 250°C .

Deixe esfriar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43882-massa-pao-de-lo-simples.html>