PÃO-DE-LÓ DE GUARANÁ

INGREDIENTES

4 ovos

4 colheres (sopa) de guaraná

1 xícara (chá) açúcar

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1/2 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Aqueça o forno a 180ºC.

Bata bem as claras com o guaraná na batedeira, até as claras ficarem em neve.

Coloque o açúcar aos poucos, sem parar de bater.

Junte as gemas, uma a uma, e bata a cada adição.

Retire da batedeira, adicione a farinha de trigo com o fermento.

Depois despeje em uma assadeira (24 cm de diâmetro) untada e polvilhada.

Asse até que, enfiando um palito, ele saia limpo.

Deixe esfriar e desenforme.

Utilize um copo de guaraná para umedecer o bolo.

Se preferir, poderá rechear o bolo com doce de leite e ameixas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45477-pao-de-lo-de-guarana.html