

PÃO-DE-LÓ QUE RENDE BASTANTE

INGREDIENTES

12 ovos

4 xícaras de açúcar

6 xícaras de farinha de trigo

2 copos de 250 ml de água ou suco de sua preferência

3 colheres de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve, depois acrescente o açúcar, as gemas e o suco ou água.

Desligue a batedeira, acrescente a farinha de trigo peneirada delicadamente com uma colher, depois acrescente o fermento em pó.

Coloque em uma assadeira grande e leve ao forno médio por cerca de 40 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46101-pao-de-lo-que-rende-bastante.html>