PÃO-DE-LÓ DE ÁGUA

INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

8 colheres de sopa de água

1 envelope de fermento

MODO DE PREPARO

Separe as claras das gemas.

Bata as gemas com as 8 colheres de água na batedeira.

Depois acrescente o açúcar sem parar de bater até ficar um creme bem clarinho.

Depois acrescente a farinha e misture delicadamente ao creme.

Em seguida bata as claras em neve e as encorpore no creme delicadamente.

Por último o fermento.

Leve ao forno preaquecido por 30 minutos.

Depois é só deixar esfriar, desenforme e recheie como quiser.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47651-pao-de-lo-de-agua.html