

PÃO-DE-LÓ DA CIDA

INGREDIENTES

- 2 xícaras de açúcar refinado
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 1/2 xícaras de chocolate (opcional)
- 4 gemas
- 4 claras em neve
- 1 copo (americano) de água (200 ml)
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bater as gemas com a água até dobrar de volume.

Adicionar o açúcar e bater bem.

Coloque aos poucos a farinha de trigo e por ultimo o fermento.

Acrescente as claras em neve e misture levemente com uma espátula.

Coloque a massa em assadeira retangular (27×39 cm) untada e polvilhada.

Asse em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar. Não abra o forno antes de 30 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51103-pao-de-lo-da-cida.html>