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 espatula.

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