

BOLO PÃO-DE-LÓ SEM LEITE

INGREDIENTES

7 ovos

8 colheres de sopa de açúcar

8 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento

MODO DE PREPARO

Bater os ovos com o açúcar até formar um creme na potência máxima da batedeira.

Diminuir a potência da batedeira e colocar a farinha, por último o fermento.

Não deixe bater muito, somente o suficiente para misturar.

Colocar em assadeira untada com manteiga e farinha de trigo, levar ao forno por 20 a 25 minutos, em forno de 180°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51639-bolo-pao-de-lo-sem-leite.html>