PÃO-DE-LÓ PARA BOLO DE ANIVERSÁRIO

INGREDIENTES

6 ovos inteiros

6 colheres de sopa de açúcar

1/2 xícara de óleo

6 colheres de sopa bem cheias de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento para bolo Dr. Oetker

1 colher de sopa de essência de baunilha (opcional)Dr. Oetker

MODO DE PREPARO

Na tigela da batedeira bater os ovos na velocidade alta até ficar esbranquiçado e dobrar de volume.

Sempre batendo adicione o açúcar aos poucos, o óleo, a essência.

Diminua um pouco a velocidade e coloque as colheradas de farinha uma a uma, deixe misturar um pouco na velocidade baixa para não voar a farinha.

Depois aumente a velocidade e bata até ficar bem encorpada a farinha aos outros ingredientes, desligue, misture à mão o fermento DrOetker.

Coloque a massa em assadeira untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido para assar por uns 20 minutos ou até que espetando um palito o mesmo saia limpo, sem massa grudada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54028-pao-de-lo-para-bolo-de-aniversario.html