

PÃO DE LÓ AMENDOIM

INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar refinado

1 xícara (chá) de água

2 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher de (sopa) fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata em velocidade média as claras até formar ponto de neve

Depois, acrescente as gemas uma a uma

Com a batedeira ligada, acrescente o açúcar aos poucos

Depois, intercale a água com a farinha de trigo até ficar tudo homogêneo

Desligue a batedeira e acrescente o fermento em pó, misture delicadamente

Unte e enfarinhe uma forma e leve para assar em forno preaquecido a 180

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10161-pao-de-lo-amendoim.html>