

PÃO DE LÓ AVELUDADO MAIS FOFINHO DO MUNDO! DESMANCHA NA BOCA, DELICIOSO!

INGREDIENTES

3 ovos

½ xícara de chá de óleo

1 e ½ xícara de chá de açúcar

1 xícara de chá de leite quente

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

1 colher de sopa de essência de baunilha ou outra essência de sua preferência

MODO DE PREPARO

<div class="wprm-recipe-instructions-container wprm-block-text-normal">

<div class="wprm-recipe-instruction-group">

<div class="wprm-recipe-instruction-text">No liquidificador, bata os ovos, o óleo e o açúcar, durante 5 minutos.</div>

<div class="wprm-recipe-instruction-text">Acrescente o leite quente e a farinha de trigo e bata no modo PULSAR só para misturar os ingredientes.</div>

<div class="wprm-recipe-instruction-text">Desligue o liquidificador, acrescente o fermento em pó e a essência e misture com uma colher.</div>

<div class="wprm-recipe-instruction-text">Despeje a massa em uma forma média, untada e enfarinhada.</div>

<div class="wprm-recipe-instruction-text">Leve para assar em forno médio preaquecido até dourar.</div>

<div class="wprm-recipe-instruction-text">Retire do forno, espere esfriar e desenforme.</div>

<div class="wprm-recipe-instruction-text">Utilize com as caldas, recheios e coberturas de sua preferência.</div>

</div>

</div>

<div class="wprm-recipe-notes-container wprm-block-text-normal">

<h3 class="wprm-recipe-header wprm-recipe-notes-header wprm-block-text-bold">Observações:</h3>

<div class="wprm-recipe-notes">O segredo para o pão de ló de liquidificador ficar bem leve e macio é não bater muito a farinha, por isso bata rapidamente no modo PULSAR e adicione o restante dos ingredientes.Se quiser um pão de ló maior, dobre a receita!</div>

</div>

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13750-pao-de-lo-aveludado-mais-fofinho-do-mundo-desmancha-na-boca-delici>

[oso.html](#)