MASSA DE PÃO DE LÓ FAKE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

4 ovos

1/2 xícara de açúcar

1 xícara de leite quente

1 xícara de amido de milho

2 xícaras de trigo

1 xícara de achocolatado em pó

1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve, adicione 1 xícara de açúcar, bata novamente e reserve

Em outro recipiente coloque as 4 gemas com 1/2 xícara de açúcar e bata bem, em seguida adicione o leite quente, o amido, o trigo e o achocolatado e bata por mais cerca de 10 minutos

Após a mistura estar bem homogênea, adicione as claras em neve e o fermento e misture (não use a batedeira nesta etapa, a massa deve ficar bem airada) o suficiente para dissolver o fermento

Despeje a massa em uma assadeira untada de sua preferência

Leve ao forno preaquecido médio/alto (180º C) por 30 minutos ou até que inserindo um palito no meio do bolo, o mesmo saia limpo e seco

Retire do forno e deixe descansar por alguns minutos

Desenforme ainda morno

O recheio vai da preferência de cada um, na foto utilizei brigadeiro

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/4703-massa-de-pao-de-lo-fake-de-chocolate.html