

PÃO DE LÓ ORIGINAL

INGREDIENTES

210 g de ovo

210 g de açúcar

210 g de trigo

extrato de baunilha (opcional)

MODO DE PREPARO

Por ovos na batedeira e depois de bater 2 ou 3 minutos batendo sem parar

Deixar batendo uns 10 a 15 minutos sem parar

Untar com papel manteiga apenas em baixo da assadeira e não unte dos lados

Não precisa por o palito se não abaixa

O tempo vai depender do seu forno e da forma usada

Se você dividir a massa em duas formas médias poderá assar entre 30 a 35 minutos, por isso preste atenção no dourado em cima

Deixe o bolo esfriar e por como cobertura

Se quiser salpicar açúcar impalpável no bolo antes de servir com café, fica uma delícia

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3107-pao-de-lo-original.html>