



## **PÃO DE LÓ D'ÁGUA**

### **INGREDIENTES**

Farinha de Trigo - 2 xícaras  
Açúcar - 2 xícaras  
Ovo – 4 unidades (separar clara e gema)  
Fermento Químico - 1 colher (sopa)  
Água fervendo - 1 xícara (chá)

### **MODO DE FAZER**

Bata as claras em neve, acrescente as gemas, uma a uma, e o açúcar, batendo sempre.  
Tire da batedeira, acrescente a farinha de trigo misturada com o fermento delicadamente, alternando com a água fervendo.  
Coloque em forma untada e asse em forno médio.

### **RENDIMENTO**

15 porções

**Equipe Técnica de Nutricionistas**  
**Núcleo de Alimentação Escolar/SMEd**