



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