



Pão de ló



Categoria

Receitas de Páscoa



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



30ml de Gallo Azeite Extra Virgem Reserva

- 340g de açúcar
- 8 gemas de ovo
- 3 ovos
- 30g de farinha
- 1 colher de café de fermento

Modo de preparação

1

Comece por pré-aquecer o forno a 200°C.

2

Bata os ovos inteiros, o açúcar e o Gallo Azeite Virgem Extra Reserva até obter um creme fofo e esbranquiçado.

3

Junte as gemas (passadas por um passador de rede) e continue a bater até que as mesmas estejam bem incorporadas.

4

Adicione a farinha peneirada, juntamente com o fermento, e envolva bem sem bater.

5

Deite o preparado numa forma forrada com papel vegetal e untado com Gallo Azeite Extra Virgem Reserva, e leve ao forno por 15 minutos.



Dicas do Chef

O Gallo Azeite Virgem Extra que o chef sugere para untar a forma nesta receita pode ser substituído por Manteiga. Experimente e partilhe as suas combinações.

Produtos utilizados



Veja também

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

Brownie de Chocolate

 Doces e Sobremesas  Demorado  Fácil

Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico

 Doces e Sobremesas  Demorado  Médio

Tarte de limão

 Doces e Sobremesas  Demorado  Médio

Coroa de pavlova com frutos vermelhos

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide