



# Biskuitkuchen



Categoria

Receitas de Páscoa



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Médio



Custo

Medium



Com quem?

Mit der Familie



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



30ml Gallo Extra Natives  
Olivenöl Reserva

- 340g zucker
- 8 eigelb
- 3 eier
- 30g mehl
- 1 kaffeelöffel backpulver

1

Heizen Sie den Ofen auf 200°C vor.

2

Schlagen Sie die ganzen Eier, den Zucker und das Olivenöl bis Sie eine luftige und weiß-gelbliche Maße erhalten.

3

Fügen Sie das Eigelb (durch einen Sieb) hinzu und rühren Sie kräftig weiter bis das Eigelb ganz aufgenommen wurden.

4

Geben Sie das gesiebte Mehl zusammen mit dem Backpulver hinzu und heben Sie dieses der Eimischung unter.

5

Geben Sie den zubereiteten Teig in eine mit Backpapier ausgelegten und mit Gallo Extra Natives Olivenöl Reserva eingefetteten Form und backen Sie das Pão de Ló für etwa 15 Minuten.

## Produtos utilizados



Reserva

Natives Olivenöl Extra



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide