



Pão de Ló



Categoria

Receitas de Páscoa



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com a família



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

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 Virgem Extra Reserva, e leve ao forno por 15 minutos.

Produtos utilizados



Reserva

Azeite Virgem Extra

Veja também

🏠 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

🏠 Doces e Sobremesas ⌚ Demorado 🍴 Fácil

Panna cotta de basílico com manga



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide