



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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide