Pão de ló

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Páscoa	Rápido	Médio	Médio	Com amigos	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 200ºC.
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

Reserva

Azeite Virgem Extra

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide