Gâteau éponge Portugais «Pão de Ló»

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Páscoa	Rápido	Médio	Intermédiaire	En famille	4 pessoas

Ingredientes

- 30ml Gallo Huile d'Olive Vierge Extra Reserva
- 340g sucre
- 8 jaunes d'oeufs
- Oeufs (3 un.)
- 30g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique

1. Commencez par préchauffer le four à 200ºC.
2. Battez les œufs entiers, le sucre et l'huile d'olive jusqu'à obtenir une crème mousseuse et blanchâtre.
3. Ajoutez les jaunes (filtrés dans une passoire à filet) et continuez à battre jusqu'à ce qu'elles soient bien incorporées.
4. Ajoutez la farine tamisée avec le ferment et incorporez bien sans battre.
5. Placez le mélange dans un moule à gâteau chemisé avec du papier cuisson et graissé avec Gallo Huile d'Olive Vierge Extra Réserve. Cuire au four pendant 15 minutes.

Produtos utilizados

Reserva

Huile d'Olive Vierge Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide