

PÃO DE LÓ QUE DESMANCHA NA BOCA: TODOS VÃO ADORAR ESSA RECEITA...

INGREDIENTES

4 gemas de ovo

4 claras de ovo em neve

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 e 1/2 xícaras de chá de açúcar

1 colher de sopa de fermento químico em pó

1 xícara de chá de água fervente

MODO DE PREPARO

Preparar a base da massa: Em uma tigela de batedeira, adicione as gemas de ovo e a água fervente. Bata bem até a mistura começar a formar espuma e cobrir a tigela.

Adicionar o açúcar: Acrescente o açúcar à mistura e continue batendo por mais alguns minutos até que a massa fique homogênea e leve.

Adicionar a farinha: Com a batedeira ainda em funcionamento, adicione a farinha de trigo em pequenas porções, batendo entre cada adição. É importante bater por 20 a 30 minutos em uma batedeira comum, pois isso ajuda a incorporar ar à massa e a deixá-la fofinha. Não deixe de bater o tempo suficiente, pois isso é crucial para a textura do pão de ló.

Incorporar as claras em neve e o fermento: Adicione o fermento em pó e as claras em neve à massa. Misture com uma espátula ou colher de pau, fazendo movimentos circulares de baixo para cima, para não perder a leveza da mistura.

Retirar as bolhas de ar: Antes de transferir a massa para a forma, bata a tigela contra uma superfície dura para eliminar bolhas de ar. Esse truque ajuda a manter o pão de ló inteiro na hora de desenformar.

Assar: Unte uma forma com farinha de trigo e despeje a massa. Leve ao forno pré-aquecido a 200°C por 10 minutos em temperatura alta, depois reduza para 180°C e continue assando por mais 20 a 30 minutos ou até que um palito saia limpo quando inserido no centro.

Desenformar: Retire o pão de ló do forno e deixe-o amornar. Desenforme ainda morno para evitar que quebre.

Dicas extras:

Para garantir que o pão de ló fique bem fofinho, não abra o forno nos primeiros 10 minutos de assado. A massa do pão de ló pode ser usada como base para bolos recheados ou cobertos com glacê, chantilly, ou qualquer outro tipo de cobertura.

O Pão de Ló é o tipo de bolo que agrada a todos os paladares. Sua leveza combina perfeitamente com o cafezinho da tarde, uma comemoração especial ou até mesmo como sobremesa em um jantar elegante. É fácil de fazer, requer poucos ingredientes e sempre impressiona quem experimenta.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16002-16002.html>