

Pão de Ló – Como Fazer Pão de Ló Fofinho Fácil



Pão de Ló

Ingredientes

4 ovos

2 xícaras de chá de farinha de trigo

2 xícaras de chá de açúcar

1 colher de sopa de fermento em pó

1 xícara de chá de água fervente

Modo de Preparo

. Com esta massa você faz um bolo leve e gostoso.

- . Separe 4 claras e 4 gemas.
- . Bata as claras em neve e reserve.
- . Na tigela maior da batedeira, coloque as 4 gemas com 1 xícara de chá de água fervente e bata até espumar bastante.
- . Sempre batendo e aos poucos, primeiro coloque 2 xícaras de chá de açúcar. Depois de alguns minutos, aos poucos, incorpore 2 xícaras de chá de farinha de trigo e continue a bater até ficar homogênea. (aproximadamente uns 10 minutos).
- . Desligue a batedeira, junte o [fermento em pó](#), as claras em neve e com uma colher de pau, mexa delicadamente com movimentos circulares de baixo para cima.
- . Passe margarina na forma e polvilhe com farinha de trigo.
- . Despeje a massa e bata a assadeira com a massa algumas vezes numa superfície dura a fim de eliminar eventuais bolhas de ar que podem expandir e causar a quebra do bolo na hora de desenformar.
- . Leve ao forno, que deverá estar com temperatura alta e deixe assando nesta temperatura por 10 minutos.
- . Passados os 10 minutos, abaixe para temperatura média e deixe por aproximadamente mais 20 minutos.
- . Para saber se o bolo está assado, enfie um palito no meio do [bolo](#). Se sair úmido é porque precisa assar mais tempo.
- . Quando sair seco, desligue o forno e retire o bolo, com cuidado para não queimar as mãos.
- . Espere esfriar para desenformar.
- . Use como base para rocamboles, bolos recheados, bolos de aniversário ou pavês.
- . Use como base para rocamboles, bolos recheados, bolos de

aniversário ou pavês.

Pão de Ló

A receita dessa massa fica fofinha, fácil, rápida de fazer, e é ideal para tortas, pavês e rocamboles. Experimente esta receita de [pão de ló](#).