



Sobremesas

Sem Lactose

## Pão de Ló de Chocolate

🕒 90 min.

🔧 Fácil

👤 Económico

🍴 10 doses

### Ingredientes

6 ovos  
300 g de açúcar  
90 g de farinha  
50 g de Achocolatado Nesquik  
raspa de meia laranja q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	202,1 kcal	10%*
<b>Proteínas</b>	3,9 g	8%*
<b>Lípidos</b>	2,5 g	4%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	41,0 g	16%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Comece por pré aquecer o forno a 180°C. Forre uma forma redonda de 22 cm com papel vegetal e reserve.
- 2 Numa taça coloque os ovos e o açúcar. Bata durante 10 minutos com a batedeira eléctrica até obter um creme fofo e volumoso.
- 3 Acrescente a raspa de laranja e metade da farinha peneirada. Envolve muito bem sem bater. Acrescente o resto da farinha peneirada.
- 4 Por fim acrescente o achocolatado Nesquik peneirado e envolva tudo muito bem e de forma cuidadosa.
- 5 Verta a massa para a forma e leve ao forno a cozer por cerca de 50 minutos.
- 6 Retire e deixe arrefecer antes de servir.