

Sobremesas Bolos

Pão de Ló

60 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

8 Ovo
300 g de farinha de trigo
1 c. de chá de fermento em pó
1 raspa de casca de limão
manteiga para untar a forma q.b.
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

Informação nutricional

Energia	340,3 kcal	17%*
Proteínas	11,2 g	22%*
Lípidos	8,6 g	12%*
Hidratos de Carbono	53,8 g	21%*

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

Preparação

1. Bata as gemas e junte-lhes o Leite Condensado NESTLÉ. Continue a bater, até obter um creme esponjoso típico do pão-de-ló. Peneire a farinha juntamente com o fermento.
2. Adicione-os à massa, alternando com as claras batidas em castelo firme.
3. Finalize com a raspa de limão e verta o creme para dentro de uma forma de pão-de-ló, untada e forrada com papel-manteiga.
4. Leve o pão-de-ló ao forno pré-aquecido a 180ºC, por cerca de 40 minutos.