



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

<b>Energia</b>	340,3 kcal	17%*
<b>Proteínas</b>	11,2 g	22%*
<b>Lípidos</b>	8,6 g	12%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 180°C, por cerca de 40 minutos.