Sobremesas

PÃO-DE-LÓ DE OVAR (PALEO)

Receita de Fã
Fácil
18 Min.
1-6 Doses

INGREDIENTES

- 6 GEMAS
- 2 OVOS
- 50GR DE AÇÚCAR DE CÔCO OU 3 CS DE MEL PURO (EU USEI 60G DE ERITRITOL)
- 75GR DE POLVILHO DOCE

CONFEÇÃO

1. Pré aqueça o forno a 180º.
2. Unte uma folha de papel vegetal com manteiga e forre uma forma redonda sem buraco.
3. Coloque o acessório batedor na taça e bata os ovos inteiros, as gemas com o açúcar (mel ou outro adoçante que usar) e seleccione velocidade 6 durante 7 minutos.
4. Quando terminar junte o polvilho peneirado na velocidade 5 durante 40 s
5. Verta o preparado para a forma e leve a cozer durante 7 a 10 minutos a 180º. (o tempo depende de cada forno)
6. Nota: Para ver se está no ponto espete o palito nas bordas se este sair seco e no meio deve sair húmido, caso esteja assim pode tirar o bolo do forno, mas sò o desenforme quando estiver frio.
7. Receita inspirada de: https://www.facebook.com/CozinhaComEvans/photos/a.132742107485114.1073741834.132579877501337/132824794143512/?type=3&theater