

PÃO-DE LÓ DE LARANJA E CARDAMOMO



INGREDIENTES

- 220 G DE AÇÚCAR
- 180 G DE FARINHA
- 6 OVOS+ 4 GEMAS
- 3 OU 4 SEMENTES DE CARDAMOMO, BEM ESMAGADAS
- SUMO E RASPA DE MEIA LARANJA

CONFEÇÃO

1. Coloque na taça da Cuisine Companion, o acessório batedor, os ovos e as gemas e o açúcar. Programar 10 minutos na velocidade 8.
2. Rale a casca da laranja e retire-lhe metade do sumo. Num almofariz, esmague as sementes de cardamomo.
4. Adicione para a taça, a raspa e o sumo de laranja, as sementes de cardamomo bem trituradas.
5. Finalmente, junte a farinha previamente peneirada e programar mais 30 segundos na velocidade 7.
6. Unte uma forma com manteiga ou margarina e forre-a com papel vegetal. Unte-o também e polvilhe com farinha. Verta o creme de ovos para a forma e leve ao forno pré-aquecido a 170º C, durante 20/25 minutos.
7. Retire do forno e deixe arrefecer.
8. Sirva o bolo decorado com açúcar em pó e rodela de laranja (opcional).