

PÃO DE LÓ DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 6 GEMAS
- 200 G AÇUCAR
- 150 G FARINHA
- 80 G CHOCOLATE EM PÓ

CONFEÇÃO

1. Pre aquecer forno a 180°

2. Acessório Batedor

3. Bater o açúcar com os ovos e gemas durante 15 minutos na velocidade 5

4. À parte mistura-se a farinha com o chocolate

5. De seguida juntar(envolvendo lentamente) ao preparado anterior a farinha com o chocolate peneirado.

6. Programar velocidade 4 por 30 segundos. Caso a farinha e o chocolate não fiquem bem envolvidos , terminar envolvendo com a espátula.

7. Levar ao forno em forma forrada com papel (vegetal ou de fotocópias) durante 15 minutos a 180 graus e mais 5 minutos a 150° Depende do forno. Mas é suposto ficar húmido por dentro.

8. Receita adaptada e foto de: ESusana SOliveira
