

PÃO DE LÓ "MUITO FOFO DE LIMÃO"



INGREDIENTES

- 18 OVOS CASEIROS PEQUENOS
- 600 GR DE AÇÚCAR
- 600 GR FARINHA T55
- SUMO E RASPA DE 1 LIMÃO
- 1 COLHER DE SOPA DE AROMA BAUNILHA
- 280 GR DE ÁGUA MORNA
- 25 GR DE FERMENTO
- 6 COLHERES FÉCULA DE BATATA

CONFEÇÃO

1. Existe no site o Muito Fôfo que é metade desta receita aqui só acrescentei limão e reduzi no açúcar podem fazer com laranja etc é só dar largas há imaginação...
2. <https://receitas.moulinex.pt/receita/2043-Sobremesas-Muito-Fofo>
4. Colocar acessório bater com ovos e açúcar bater vel 7 / 35 graus / 30 min, para mim os ovos têm que ficar bem batidos e com bastante volume é a base de um bom pão de ló.
5. Numa taça de vidro grande juntar as farinha e fécula mexer bem.
6. Ir adicionando farinhas peneiradas a pouco e pouco e envolver com auxilio de uma vara de arames prefiro... a meio juntar água a pouco e pouco, depois farinha novamente e assim sucessivamente...
7. Por fim o fermento, raspa e sumo de limão e aroma de baunilha envolver bem de baixo para cima com a vara de arames mas cuidado para não perder o ar....
8. Untar uma forma alta com spray e levar ao forno os primeiros 20 minutos a 200 graus depois reduzir para 180°C até fazer teste do palito...
10. Usei Forma nº30
12. PS: Neste tipo de bolos geralmente retiro da taça o creme de ovos para uma taça maior mas poderam não faze-los se tiverem em atenção de envolver bem a farinha no meio onde se encontra o eixo...