PÃO DE LÓ "MUITO FOFO DE LIMÃO"

Receita de Fã Fácil 35 Min. 20 Doses



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

INGREDIENTES

- 18 OVOS CASEIROS PEQUENOS
- 600 GR DE ACÚCAR
- 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

- 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 180ºC 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...