

PÃO DE LÓ BÁSICO SSB



INGREDIENTES

- 6 OVOS (GEMAS + CLARAS SEPARADAS)
- 1 PITADA DE SAL FINO
- 1 CHÁVENA E MEIA DE AÇÚCAR
- RASPA DE 1 LIMÃO
- MEIA CHÁVENA DE LEITE
- 1 CHÁVENA E MEIA DE FARINHA DE TRIGO PARA BOLOS (COM FERMENTO)
- MEIA CHÁVENA DE MAIZENA (OU MAIS MEIA CHÁVENA DE FARINHA DE TRIGO PARA BOLOS)
- 1 COLHER (SOBREMESA) DE FERMENTO
- (1 CHÁVENA = 250 ML)

CONFEÇÃO

1. Na taça, limpa e seca, coloque o batedor duplo (ou o acessório batedor normal). Retire a tampa de saída de vapor.
2. Coloque as claras com a pitada de sal fino e programe velocidade 7 durante 7 minutos. Retire as claras da taça e reserve.
3. Entretanto, ligue o forno a 170 graus, com ventilação, e unte uma forma de 24 cm de diâmetro com manteiga e farinha ou use desmoldante.
4. Sem lavar a taça, bata as gemas com o açúcar e a raspa de limão em velocidade 6 durante 12 minutos.
5. Junte o leite e bata 2 minutos em velocidade 6.
6. Misture as farinhas com o fermento e peneire metade da mistura para dentro da taça. Faça 15 segundos em velocidade 4. Junte a restante farinha (peneirada) e repita 15 segundos em velocidade 4. Não bata mais tempo do que o recomendado.
7. Retire o acessório batedor e envolva as claras, delicadamente, com uma espátula.
8. Leve ao forno durante cerca de 35 minutos. Vá acompanhando a cozedura e faça o teste de palito. Desligue o forno, abra a porta e deixe a forma lá dentro 5 minutos. Retire o bolo do forno e deixe arrefecer 10 minutos antes de desenformar.