

PÃO DE LÓ DE CHOCOLATE PROFISSIONAL

INGREDIENTES

5 ovos
2 xícaras de farinha de trigo
1/2 xícara de amido de milho
1 xícara de cacau em pó
1 xícara de água fervente
1 colher (sobremesa) de essência de baunilha
1 e 1/2 xícaras de açúcar
1 colher (sopa) de emulsificante

MODO DE PREPARO

Separe as claras e as gemas, e bata as claras em neve.

Bata as gemas com o açúcar por 10 minutos.

Acrescente aos poucos a água fervente e bata por 3 minutos.

Em um recipiente, reserve junto a farinha, o chocolate e o amido de milho, junte tudo aos poucos na batedeira.

Bata até obter uma massa lisa, junte a baunilha nessa etapa.

Com a batedeira na velocidade máxima junte o emulsificante e bata por 4 minutos.

Junte as claras em neve e misture suavemente na massa.

Unte uma forma e enfarinhe.

Asse por 30 minutos ou até que passe no teste de espetar um palito.

Não vai fermento químico, o bolo cresce pela clara em neve e pelo emulsificante, fica ótimo!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18423-pao-de-lo-de-chocolate-profissional.html>