PÃO DE LÓ DE CHOCOLATE PERFEITO

INGREDIENTES

5 ovos

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de chocolate em pó 50% cacau

1 xícara de leite quente

1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata os ovos inteiros com o açúcar, até triplicar de volume, ficar bem claro e fofo.

Dissolva o chocolate no leite quente e sem parar de bater, acrescente nos ovos batidos com o açúcar.

Bata por mais 3 minutos.

Com um fouet ou espátula, coloque a farinha de trigo peneirada, com o fermento, aos poucos.

Apenas forre o fundo da forma com papel manteiga ou papel toalha, não precisa untar se fizer dessa forma. Não deve untar as laterais da forma, para o bolo aderir e crescer por igual.

Para desenformar, é só passar uma faca que sai perfeitamente.

A massa deve ficar na metade da forma.

Essa usei em uma forma de 25 cm de diâmetro, com 7 cm de altura.

No pão de ló não se faz o teste do palito, pressione levemente a massa, se voltar como um colchão está pronta.

Não dou tempo de forno, porque forno varia de marca e regulagem, consequentemente tempo.

Massa perfeita para bolos com recheios e coberturas cremosas, deve ser umedecido com bastante calda.

A massa parece uma esponja de tão fofa, e absorve perfeitamente, resultando em um bolo leve e aerado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28136-pao-de-lo-de-chocolate-perfeito.html