

PÃO-DE-LÓ PORTUGUÊS

INGREDIENTES

200 g de farinha de trigo peneirada

200 g de açúcar refinado peneirado (não utilize o cristal pois a massa fica mais pesada)

6 ovos ou 300 g de ovos (aproximadamente 50 g por ovo)

Essência de baunilha a gosto

Se quiser adicionar chocolate à receita, substitua 1/3 da quantidade de farinha de trigo por cacau em pó (ou chocolate em pó ou achocolatado)

MODO DE PREPARO

Unte com manteiga uma assadeira, forre com papel vegetal (ou papel manteiga) e unte o papel também com manteiga. O tamanho da assadeira vai depender do uso que você for fazer do bolo. Se estiver fazendo um bolo normal, use uma assadeira menor para ganhar em altura no bolo. Para rocamboles, base de bolos e tortas ou outros usos como base, use uma assadeira maior para ganhar na área total, pois o bolo não utiliza fermento.

Junte os ovos inteiros com o açúcar peneirado e bata na batedeira por cerca de 20 minutos até obter um creme esbranquiçado. É necessário bater muito bem os ovos com o açúcar, esse passo é muito importante para o sucesso de sua receita.

Se quiser usar a essência de baunilha, coloque-a agora.

Fora da batedeira, acrescente, aos poucos, a farinha peneirada ao creme de ovos e açúcar.

Com a ajuda de um fuet (batedor de arame) ou uma colher de pau, num movimento de cima para baixo (no sentido do fundo da forma para cima), bata delicadamente até incorporar todos os ingredientes. Esse é o passo fundamental para o sucesso da receita pois você não deve fazer movimentos muito bruscos para evitar ao máximo estourar as bolhinhas de ar criadas pelos ovos. As bolhas de ar obtidas ao se misturar os ingredientes secos aos ovos batidos é que darão volume à massa. Por isso, nunca bata a forma de bolo para tirar as bolhinhas de ar que se formaram, pois é, justamente, isso o que fará seu bolo ficar fofinho e volumoso. Essa dica serve para a maioria das receitas de bolos.

Coloque a massa na assadeira pré-preparada.

Leve ao forno preaquecido por 10 minutos, na temperatura média a 180°C e deixe assar por 25 a 30 minutos (mais tempo na assadeira menor, menos tempo na maior). Quanto maior o aro, ou forma, menor deve ser a temperatura do forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36085-pao-de-lo-portugues.html>