

KASUTERA COLORIDO PÃO-DE-LÓ JAPONÊS

INGREDIENTES

9 ovos grandes

300 g de açúcar cristal

225 g de farinha de trigo

suco de 1/2 limão

1/4 xícara de mel de abelha

1/4 xícara de água fervente

1 colher de sopa de fermento em pó

1 colher de essência de baunilha

1 colher de essência de morango

corante de alimentos nas cores azul e vermelha

papel manteiga para forrar 3 formas de pão pequenas

MODO DE PREPARO

Bata os ovos inteiros com o açúcar cristal na batedeira até que a mistura fique branca e consistente.

Dissolva o mel de abelha na água fervente. Adicione o mel na mistura de ovos e açúcar.

Manualmente adicione aos poucos a farinha de trigo misturada com o fermento em pó.

Separe a massa em 3 partes.

Em 1 das partes misture o corante de alimentos azul e a essência de baunilha, misture bem e coloque na forma de pão pequena já forrada com o papel manteiga.

Em outra parte da massa separada adicione o corante/anilina vermelha e a essência de morango e coloque na forma de pão.

A terceira parte adicione o suco do meio limão misture bem e coloque na forma de pão pequena forrada com papel manteiga.

Antes de colocar as formas no forno bata a forma em cima da mesa para tirar o ar de dentro da forma.

Asse em forno médio até dourar e ao espetar um palito ele saia limpo.

Com jeitinho tire o kasutera da forma ainda quente e enrole com filme plástico, enrole bem o kasutera e reserve.

O procedimento acima é para preservar a umidade do kasutera.

Depois de 1 ou 2 dias desenrole o kasutera e está pronto para ser servido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/36814-kasutera-colorido-pao-de-lo-japones.html>