

Pão-de-ló



Ingredientes: 4 unidade de ovos
200 grama de açúcar
200 grama de farinha de trigo

Instruções de preparação:

Há dois métodos básicos de preparo do pão de ló: Método "morno": Nesta forma de preparo, os ovos e o açúcar são misturados numa tigela e levados ao banho-maria, mexendo sempre, até que a temperatura atinja 43°C e todo o açúcar seja dissolvido. Logo em seguida, deve-se bater em velocidade alta por 5 minutos, ou até conseguir o máximo de volume. Finalize, incorporando a farinha de trigo. Método "frio": Os ovos e o açúcar são batidos em temperatura ambiente, em velocidade alta por 8 a 10 minutos e, só então, a farinha é incorporada. A diferença principal é que como o açúcar não foi aquecido, alguns grãos ainda estão presentes na massa e serão dissolvidos no forno, liberando, assim, vapor e criando uma textura de "buracos" maiores. Essa textura é interessante quando o pão de ló vai ser utilizado na montagem de um bolo com calda, pois os buracos maiores absorvem mais calda, deixando-o mais húmido. Para qualquer um dos métodos, deve-se utilizar formas untadas e enfarinhadas. Deve ser assado no forno a 200°C, até que fique firme no centro.

Sugestões Adicionais: