

# Pão De Ló (Receita Principal)

1233

## Ingredientes

### Preparo

400ml Água

1.2kg Ovos

2kg Pão De Ló F Pão De Ló F



## Modo de Fazer

01. Colocar o Zeelandia Pão de Ló, os ovos e a água na batedeira.
02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo globo.
03. Bater em velocidade alta (velocidade 3) por aproximadamente 6-8 minutos ou até homogeneizar.
04. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto.
05. Colocar 500 g em cada forma redonda (25 cm diâmetro x 5 cm altura) previamente untada.
06. Fornear a 180°C por aproximadamente 30 minutos em forno lastro.

## Dicas

- O minuto final de mistura na velocidade baixa retira as bolhas de ar grandes incorporadas à massa, permitindo assim, a obtenção de um produto mais uniforme.  
- É possível a substituição do ovo in natura por ovo líquido, porém a massa fica menos consistente e levemente mais escura.

- Outros sabores:

\* Pão de Ló de Chocolate: Diluir 200 g de chocolate em pó em 300 ml de água, adicionar à massa de pão de ló após o batimento e misturar.

\* Pão de Ló de Laranja: Substituir a água da receita por suco de laranja natural no momento do batimento.

\* Pão de Ló de Café: Diluir 40 g de café solúvel em 80 ml de água, adicionar à massa de pão de ló após o batimento e misturar.

## Rendimento / Quebra

7 Unidades de 440 g

## Validade Sugerida

120 horas

## Equipamentos

Forno

---

Batedeira

---

Batedor Tipo Globo

---

Balança

---

Forma Redonda

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 60g contém (em média):** % VD (\*)

V. Energético (kcal)	174	9
V. Energético (kJ)	717 kJ	9
Carboidratos (g)	32	11
Proteínas (g)	4.3	9
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	95	4
Açúcares (g)	15 g	**
Açúcares totais (g)	16	
Aç adicionados (g)	16	32
Gorduras totais (g)	3.0	5
Gorduras saturadas (g)	1.4	7
Gorduras trans (g)	0	0