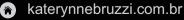


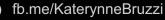
Pão de ló

Descobra seus segredos...

<u>eBook</u>











Katerynne Bruzzi

Formada em Gastronomia com especialização em Gastronomia Hospitalar. Atua na Área de Personal Chef a mais de 3 anos.

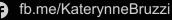
Introdução

O pão de ló é um bolo feito a base de ovos, bastante usado para fazer tortas e doces. Apesar de ser uma massa simples com poucos ingredientes, existem alguns segredos para ter um pão de ló perfeito e bem fofinho.

Vamos conhece-los?



katerynnebruzzi.com.br





Passos 1 e 2

Vamos revelar os cinco passos dessa massa...



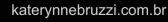
1º Passo: As Gemas

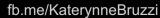
Utilize uma peneira para retirar a pele da gema, isso irá diminuir o cheiro e o gosto residual dos ovos.

2º Passo: Mais importante

Bata os claras e as gemas em velocidade média até a mesma dobra de volume por 5 (cinco) minutos.









Passos 3, 4 e 5

3º Passo: O Açúcar

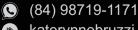
Usar um açúcar refinado e de boa qualidade.

4º Passo: Peneira

Use novamente a peneira para peneirar o açúcar e a farinha de trigo, depois junte aos ovos batidos.

5º Passo: A mistura

Misture a farinha de trigo aos poucos, misturando delicadamente...



katerynnebruzzi.com.br

fb.me/KaterynneBruzzi



Conclusão

Dificuldade?

Não, com esses passos não existe mais desculpas nem dificuldade para fazer essa tão diversificada massa. Seguindo-os, você conseguirá uma massa sempre fofinha e deliciosa que poderá ser usado em diferentes ocasiões.

Por que fazer?

Por ser uma massa econômica, fácil de fazer e o melhor combina com diversos tipos de recheios deixando suas tortas mais saborosa.







katerynnebruzzi.com.br



fb.me/KaterynneBruzzi





Quer aprender mais?

Site: katerynnebruzzi.com.br

Facebook: fb.me/KaterynneBruzzi

Instagram: katerynnebruzzi

Não perca as novidades....





