







Pão de ló

Descobra seus segredos...

eBook

 (84) 98719-1171
 katerynnebruzzi.com.br
 fb.me/KaterynneBruzzi
 [katerynnebruzzi](https://www.instagram.com/katerynnebruzzi)





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?



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...



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.







Quer aprender mais?

Site: katerynnebruzzi.com.br

Facebook: fb.me/KaterynneBruzzi

Instagram: [katerynnebruzzi](https://www.instagram.com/katerynnebruzzi)

Não perca as novidades....

 (84) 98719-1171
 katerynnebruzzi.com.br
 fb.me/KaterynneBruzzi
 [katerynnebruzzi](https://www.instagram.com/katerynnebruzzi)

