



LIVRO DE RECEITAS



Pão de Ló de Limão

Ingredientes:

06 Ovos,
02 xícaras de açúcar,
05 gramas de pasta saborizante de limão
siciliano, 01 xícara de leite,
03 xícaras de farinha de Trigo, 01 colher de sopa
de fermento

Modo de Preparo:

Colocar no bol da batedeira, os ovos, o açúcar e a pasta saborizante. Bater por 15 minutos em velocidade máxima. Após, diminuir a velocidade e acrescentar alternadamente o leite e a farinha de Trigo. Apenas até que se misturem. Parar de bater e acrescentar o fermento em pó mexendo delicadamente. Levar para assar em forma com papel manteiga no fundo. Forno entre 180 e 200 graus. Por aproximadamente 20 minutos ou até que esteja pronto.