

Pão de Ló Cremoso de Chocolate

INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

12 gemas de ovo
4 ovos
250g de açúcar
80g de cacau magro em pó
80g de farinha de trigo sem fermento
1 forma com 24 cm de diâmetro,
previamente untada com manteiga,
forrada com papel vegetal
e novamente untada com manteiga

PARA A DECORAÇÃO:

100g de fios de ovos
Drageias de chocolate
Ovinhos de chocolate
Amêndoas de chocolate sortidas



Tempo de preparação: 40 minutos

Custo: 4.00 € | Custo por pessoa: 0.33 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/pao-lo-cremoso-chocolate-42913/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, coloque as gemas e os ovos.
Junte o açúcar e bata em velocidade média durante 15 minutos.
 2. Passados os 15 minutos, adicione o cacau e a farinha peneirados numa rede fina.
Envolve tudo muito bem com uma colher.
Coloque a massa na forma.
 3. Leve ao forno pré-aquecido nos 190°C e deixe cozer durante 20 minutos.
Se gostar do pão de ló menos cremoso, deixe mais 5 minutos no forno.
Passado o tempo, retire do forno e deixe repousar dentro da forma durante 12 horas.
 4. Na hora de servir, coloque o pão de ló num prato.
Retire o papel com cuidado.
Decore a gosto com os fios de ovos, os ovinhos, as drageias e as amêndoas de chocolate.
E está pronto a servir.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!