

Pão-de-Ló Achocolatado

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

7 ovos
300gr de açúcar
6 colheres de sopa de leite gordo
3 colheres de sopa de chocolate em pó
175gr de farinha com fermento
manteiga e farinha para a forma

Preparação:

Aqueça o forno. Unte com manteiga e polvilhe com farinha uma forma grande com chaminé ao meio. Separe as gemas das claras. Bata as claras em castelo e reserve. Bata as gemas com o açúcar até obter uma gemada clara e volumosa. Junte aos poucos o leite e o chocolate. Bata bem e adicione alternadamente e sem bater a farinha peneirada e as claras que reservou. Deite a massa na forma e leve ao forno durante 45 minutos. Deixe amornar e desenforme sobre uma rede para arrefecer.