



CONISUGAR

I Congresso Internacional de
Confeitaria Artística

Receita



Kátia

Dias

Pão de ló

Rendimento: Aproximadamente 700g de massa

Durabilidade: 3 a 4 dias

Ingredientes

6 ovos

200g de açúcar

8g de emulsificante (uma colher de sobremesa)

200g de farinha de trigo

30g de amido de milho

10g de fermento em pó

60ml de água

Modo de preparo

Bater os **ovos** com o **açúcar** e o **emulsificante** por 5 a 8 minutos em velocidade alta (OBS: a massa tem que ficar esbranquiçada e dobrar de tamanho)

Misturar os demais ingredientes secos e colocar na massa intercalando com a **água**.

Bater até os ingredientes estarem bem incorporados.

Forre uma forma de 26 cm com papel toalha e coloque a massa.

Leve ao forno médio, pré-aquecido a 180 graus por 40 minutos, até que esteja levemente dourado e ao espetar um palito, ele saia seco.

Retire do forno, deixe esfriar e retire o papel toalha

Massa para cakepop

Rendimento: Aproximadamente 900g ou 28 bolinhas de 35g

Durabilidade: 5 dias

Ingredientes

260g de doce de leite

30g de creme de leite UHT

canela – Q.B

700g de massa de pão de ló esfarelada

Modo de preparo

Bater na batedeira de mão, o **doce de leite**, o **creme de leite** e a **canela** (Obs: a mistura tem que ficar cremosa, mas espessa).

Juntar essa mistura aos poucos à **massa de pão de ló esfarelada**, até soltar do recipiente e formar um bolo.

Amassar bem para incorporar todos os ingredientes e ficar lisa.

Fazer uma bolinha, espetar no palito e deixar descansar.

Dica:

Se a parte de baixo da bolinha estiver do mesmo jeito de quando colocou, está no ponto. Se tiver deformada, acrescentar um pouco mais de pão de ló esfarelado.

O doce de leite pode cozinhar o leite condensado por 45 minutos na panela de pressão



Contatos



akekate.com.br



www.facebook.com/katiadidasoficial



www.instagram.com/katiadidasoficial



[https://www.youtube.com/channel/
UCbpF_cpPgJp1ADy4KKealRg](https://www.youtube.com/channel/UCbpF_cpPgJp1ADy4KKealRg)



www.twitter.com/kdiasoficial