



Pão de Ló Especial

uma verdadeira delícia...

Ingredientes

Calda:

200g água
200g açúcar
1 pau de canela
Aroma de Laranja q.b.

Bolo:

500g Pão de Ló
350g ovos
75g água

Cobertura:

200g Açúcar em Pó
1 ½ colher de sopa de água
1 clara de ovo
1 colher de chá de Glucose
Aroma de Laranja q.b.

Complementar:

Desmoldante

Preparação

- 01** Comece por preparar a calda. Num tacho coloque água, açúcar e o pau de canela. Assim que ferver e o açúcar se encontrar totalmente dissolvido, retire do lume e adicione o **Aroma de Laranja**. Deixe arrefecer.
- 02** Pré-aqueça o forno a 200°C.
- 03** Coloque numa taça o **Pão de Ló**, os ovos, a água e bata até obter uma massa esbranquiçada e fofa.
- 04** Coloque a massa numa forma de cano previamente untada com **Desmoldante**. Leve ao forno por 30 a 35 minutos.
- 05** Ainda dentro da forma, regue o bolo com a calda. Deixe que o bolo absorva a totalidade da calda. Reserve.
- 06** Para fazer a cobertura, coloque numa taça a clara de ovo e a água. Mexa. Adicione o **Açúcar em Pó** aos poucos e mexa em cada adição. Junte a **Glucose** e o **Aroma de Laranja** e mexa novamente.
- 07** Coloque o preparado de cobertura num tabuleiro de cerâmica e trabalhe-o com uma espátula até que fique branco, brilhante e elástico.
- 08** Desenforme o bolo e cubra-o com o fondant.