PÃO DE LÓ DE OVAR EM MASSA FILO

TM5

Todos: 45min
Preparação:: 15min

10 fatia/s

Fácil

ACESSÓRIOS:
Borboleta
Espátula

Ingredientes

Pão de ló de Ovar em massa filo

6 folha massa filo
30 g manteiga
150 g açúcar
2 ovos
11 gemas de ovo
60 g farinha tipo 55

Preparação

1. Derreter as 30g de manteiga com ajuda do microondas.

2. Estender uma folha de massa filo sobre uma folha de papel, pincelar com a manteiga derretida, sobrepor outra folha de massa filo, pincelar, e repetir o processo até esgotar os ingredientes. (aproximadamente 26 cm)

3. Forrar a forma para cozedura do pão de ló com este preprado. Reserve.

4. Pré-aqueça o forno a 180ºC. Pese a farinha e reserve.

5. Insia a borboleta no copo. Coloque todos os ingredientes no copo, exceto a fatinha e programe e bata 7min/ 37ºC/ vel4.

6. Findo este tempo, programe 7 min /vel 3.

7. Programe 20seg/vel 2, junte a farinha através do bocal da tampa.

8.Deite na forma o preprado e leve ao forno a 180ºC cerca de 15min.

Atenção:
Observe que o recipiente misturador do TM5 tem uma capacidade maior do que o recipiente misturador do modelo TM31 (uma capacidade de 2,2 litros em vez dos 2,0 litros do TM 31). Por razões de segurança, as receitas para o Thermomix TM5 não servem para cozinhar no Thermomix TM31 sem ajustar as quantidades. **Risco de queimaduras por jatos de líquidos quentes**: não exceda a quantidade máxima de enchimento e observe as marcações de nível no recipiente misturador

Esta receita foi inserida por um(a) Cliente Bimby ®. A Vorwerk Portugal não se responsabiliza sobre a mesma em termos de quantidades, preparação, resultados ou imagens. Por favor, tenha em consideração as informações de segurança contidas no nosso manual de instruções.

Autor: ggi **Fonte:** http://www.mundodereceitasbimby.com.pt