

Receita de Pão de ló com calda de maracujá



Cozinhar receitas novas e envolver os mais pequenos nesse processo é sempre um desafio, mas dos bons. Para que inspiração nunca lhe falte, no Rodinhas trazemos-lhe receitas diferentes e divertidas. Tudo pronto para fazer **pão de ló com calda de maracujá**? Vamos a isto.

Aprenda a fazer Pão de ló com calda de maracujá

Ingredientes (8 pessoas):

6 ovos
4 colheres de sopa de açúcar amarelo 12 colheres de farinha com fermento
1 colher de chá de fermento
8-10 maracujás

Modo de preparação:

Comece por bater os ovos com o açúcar até obter um creme esbranquiçado. De seguida, envolva a farinha e o fermento lentamente.

Leve o preparado ao forno a 180°C durante 20 minutos. Enquanto o pão de ló está no forno, vamos preparar a polpa. É só retirar a polpa dos maracujás para uma taça e reservar.

Para finalizar, retire o pão de ló do forno, deixe arrefecer totalmente e sirva com a polpa do maracujá. Fácil, não é? Agora, é só saborear em família. Bom proveito.

Informação nutricional (100 g)

Energia: 169 kcal
Proteína: 9 g

Hidratos de carbono: 18 g

Gordura: 6 g

Apanhe boleia com o Rodinhas

O Rodinhas é um serviço especializado de transporte de crianças que tem dois superpoderes: o superpoder de proporcionar uma viagem segura e divertida às crianças e o superpoder de dar aos adultos mais tempo livre.

Conte connosco para levarmos os mais pequenos à escola, a atividades extracurriculares ou a eventos e ganhe mais tempo para si. Com a ajuda da carrinha de transporte do Rodinhas há mais pais e crianças felizes!