



Base de pão-de-ló sem glúten com SPONGE CAKE-MIX GLUTEN-FREE

SPONGE CAKE-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Ovos	0,600 kg
Água	0,200 kg
Total	1,800 kg

Processo de elaboração

- Bater os ingredientes em velocidade rápida durante 6 – 8 minutos.
- Dosear 0,500 kg – 0,550 kg de massa em formas (segundo o tamanho da forma).
- Cozer a 190 – 200 °C durante 25 – 30 minutos (segundo o tamanho da peça).

