

# PÃO-DE-LÓ MOLHADINHO



## INGREDIENTES

- 6 GEMAS
- 2 OVOS INTEIROS
- 8 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR
- 1 COLHER DE SOPA DE ÁGUA
- 4 COLHERES DE SOPA DE FARINHA
- 1 COLHER DE CAFÉ DE FERMENTO EM PÓ

## CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 220°C. Unte uma forma redonda, sem buraco, com um pouco de margarina e forre com papel vegetal. Unte novamente o papel. Reserve.
2. Coloque o acessório batedor. Junte os ovos e o açúcar na taça e programe 4 min, a 40°C, na Vel.5.
3. Quando terminar o tempo, junte a água e programe mais 5 min, na Vel.5, sem temperatura.
4. Junte por fim a farinha e bata uns segundos na Vel.3 até a farinha se envolver na massa. Se necessário, acabe este processo com a espátula.
5. Coloque a massa na forma e leve ao forno entre 8 e 9 minutos. Retire do forno e deixe arrefecer.