

# PÃO DE LÓ DE OVAR



## CONFEÇÃO

1. Misturar os ovos com o açúcar, bater com o acessório batedor na velocidade máxima até a mistura ficar esbranquiçada, retirar da base e envolver com a farinha peneirada.
2. Colocar numa forma de barro, forrada com papel vegetal. Levar ao forno a 220 graus durante 15 a 20 minutos.

## INGREDIENTES

- 3 OVOS INTEIROS, 6 GEMAS, 125 GRAMAS DE AÇÚCAR E 75 GRAMAS DE FARINHA SEM FERMENTO.