

PÃO DE LÓ DE OVAR



CONFEÇÃO

- Pré aqueça o forno a 180°.
- Unte uma folha de papel vegetal com margarina e polvilhe de farinha e forre uma forma redonda sem buraco.
- Coloque o batedor na taça e bata os ovos inteiro, as gemas com o açúcar na velocidade 6 durante 7 minutos.
- Quando terminar junte a farinha na velocidade 5 durante 40 s.
- Verta o preparado para a forma e leve a cozer durante 15 a 20 minutos a 180°
- Nota: Para ver se está no ponto espete o palito nas bordas se este sair seco e no meio deve sair húmido, caso esteja assim pode tirar o bolo do forno, mas sò o desenforme quando estiver frio.
- Se ao abanar a forma, sentir que a massa de dentro ainda não está totalmente cozida não se preocupe, porque depois de frio, não vai ficar tão húmido como parece. O pão-de-ló deverá ficar com uma fina camada de ovos-moles que lhe dará um paladar irresistível.
- Receita inspirada de:
<https://www.mundodereceitasbimby.com.pt/sobremesas-receitas/pao-de-lo-de-ovar/btjufh2q-977b3-563914-cfcd2-w9s22zxh>

INGREDIENTES

- 5 OVOS INTEIROS
- 5 GEMAS
- 150 G DE AÇÚCAR
- 70 G DE FARINHA
- UMA COLHER DE CAFÉ DE FERMENTO