

PÃO DE LÓ DE SANTO ANTÓNIO



INGREDIENTES

- 8 OVOS
- 250 GR DE AÇÚCAR
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE EXTRATO DE BAUNILHA
- 250 GR DE FARINHA T55
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE FERMENTO

CONFEÇÃO

1. Insira o acessório batedor.

2. Adicione os ovos, açúcar e baunilha e bata sem tampa de vapor 15 minutos, velocidade 6.

3. Bata novamente 3 minutos, 30 graus, velocidade 6.

4. Retire o batedor e insira a lâmina de amassar (fantástico, não há farinha remanescente).

5. Adicione a farinha e o fermento e envolva 40 segundos, velocidade 6.

6. Coza em forma untada e enfarinha no forno a 180 graus.

7. Pode rechear e usar corantes na massa.
