## Receita de Fã Fácil 20 Min. 1-15 Doses

## 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.