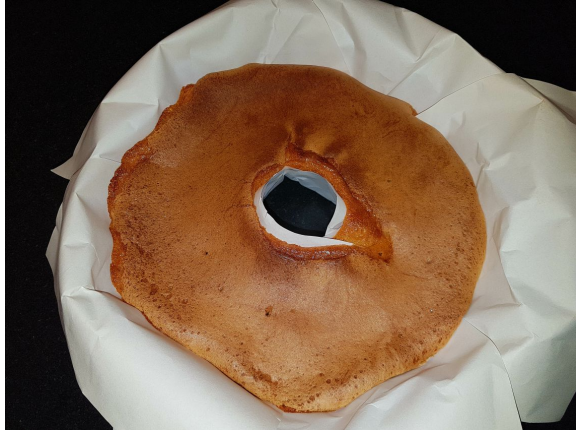


PÃO DE LÓ DE TRADICIONAL



INGREDIENTES

- 6 OVOS MÉDIOS
- 225 GR AÇUCAR
- 125 GR FARINHA
- 1 C. CHÁ DE FERMENTO
- 1 PITADA DE SAL

CONFEÇÃO

1. Com o acessório batedor, bater os ovos com o açúcar durante 15 min na V. 6.

2. Entretanto forrar uma forma com "chaminé" com papel (eu uso folhas brancas A4 normais).

3. Acrescentar a farinha peneirada com o fermento ao preparado anterior e envolver cuidadosamente com uma vara de arames. Adicionar a pitada de sal e envolver mais um pouco.

4. Verter o preparado para a forma e levar ao forno pré aquecido a 180 ° durante 35 min.

5. Desligar o forno e deixar lá o pão de ló por 10 min com a porta entre-aberta.

6. Nota: se quiser fazer o dobro da receita, apenas tem de bater no primeiro passo durante 20 min. No forno mais 5 a 7 min.
