

# PÃO-DE-LÓ DE ALFEIZERÃO



## CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno nos 225°
2. Forre uma forma com papel vegetal, unte e polvilhe a mesma.
3. Batem-se os ovos e o açúcar durante 4 min, vel 8.
4. Programa-se novamente vel. 8, 5 min e juntam-se as gemas uma a uma.
5. Retira-se a lâmina batidora e envolve-se cuidadosamente a farinha peneirada. Verta na forma e leve ao forno durante 7 min.

## INGREDIENTES

- 2 OVOS
- 6 GEMAS
- 100G DE AÇÚCAR
- 50G FARINHA