

# PÃO-DE-LÓ

Fácil

61 Min.

6 Doses



## CONFEÇÃO

1. Encaixe o acessório batedor na taça do robot, junte os ovos, as gemas e o açúcar e programe durante 10 minutos na velocidade 8. Adicione a essência de baunilha e depois a farinha peneirada e programe mais 30 segundos na velocidade 7.
2. Unte uma forma com margarina, forre-a com papel vegetal, unte novamente e polvilhe com farinha. Verta-lhe a mistura e leve ao forno pré-aquecido a 180°C durante 25 minutos.
3. Retire do forno, deixe arrefecer e sirva decorado a gosto. Pode polvilhar com açúcar em pó.

## INGREDIENTES

- 250 G DE AÇÚCAR
- 170 G DE FARINHA
- 6 OVOS + 3 GEMAS
- 20 ML DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA
- MARGARINA PARA UNTAR
- FARINHA PARA POLVILHAR
- PAPEL VEGETAL