

# PÃO-DE-LÓ DE ALFEIZERÃO



## INGREDIENTES

- 2 OVOS + 7 GEMAS
- 9 C. SOPA DE AÇÚCAR
- 7 C. SOPA DE FARINHA DE TRIGO, COM FERMENTO
- MANTEIGA, PARA UNTAR A FORMA

## CONFEÇÃO

1. Forre uma forma redonda untada com manteiga com dois quadrados de papel vegetal, também eles untados.
2. Deite os 2 ovos inteiros para a taça da Companion com o acessório batedor e junte o açúcar.
3. Programar a Velocidade 6, durante 8 minutos. Nos últimos 6 minutos, juntar também as gemas pela tampa de vapor.
4. Findo o tempo, programar a Velocidade 5 por 30 segundos, para envolver a farinha no preparado.
5. Deite a massa na forma e leve ao forno por 8 a 10 minutos.
7. Retire do forno e deixe que arrefeça e baixe ligeiramente.