

# PÃO DE LÓ DE ÁGUA



## INGREDIENTES

- 5 OVOS
- 1 PITADA DE SAL FINO
- 250G AÇÚCAR
- 100G ÁGUA
- 150G FARINHA
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- MANTEIGA E FARINHA QB PARA UNTAR

## CONFEÇÃO

1. Pré-aquecer o forno a 180°C.

---
2. Com o acessório batedor, colocar no copo as claras e uma pitada de sal. Programar vel 5 durante 5 minutos, sem a tampa de vapor.

---
3. Reservar as claras em castelo.

---
4. Sem lavar o copo e mantendo o acessório batedor, colocar o açúcar e as gemas e programar vel 8 por 8 minutos, sem a tampa de vapor. Nos últimos 30 segundos adicionar a água.

---
5. Adicionar a farinha e o fermento e programar apenas 30 segundos na vel 4. Caso haja necessidade envolver delicadamente para misturar melhor.

---
6. Incorporar as claras suavemente.

---
7. Verter para uma forma de buraco previamente untada e levar ao forno a 180°C por 30 minutos.

---
8. Ao fim dos 30 minutos fazer o teste do palito.

---