

PÃO DE LÓ DE OVAR



INGREDIENTES

- 12 GEMAS
- 4 OVOS
- 250 G AÇÚCAR
- 125 G FARINHA SEM FERMENTO

CONFEÇÃO

1. Colocar as gemas, os ovos e o açúcar na taça com o acessório misturador e programe velocidade 8, 15 minutos

2. Junte a farinha e misture com a espátula até ficar homogéneo

3. Coloque numa forma forrada com papel vegetal e vai ao forno a 200° 10 minutos ou até cozer as bordas
