

# PÃO DE LO HÚMIDO



## CONFEÇÃO

1. Juntar os ovos as gemas e o açúcar na taça e bater com a batedora 7 minutos velocidade 7
2. Quando terminar junte a farinha na velocidade 6 durante 1 minutos
3. Untar uma folha de papel vegetal polvilhar com farinha e forrar uma forma sem buraco
4. Levar ao forno por 15 minutos a 180°

## INGREDIENTES

- 5 OVOS INTEIROS
- 5 GEMAS
- 150 G DE AÇÚCAR
- 70 G DE FARINHA