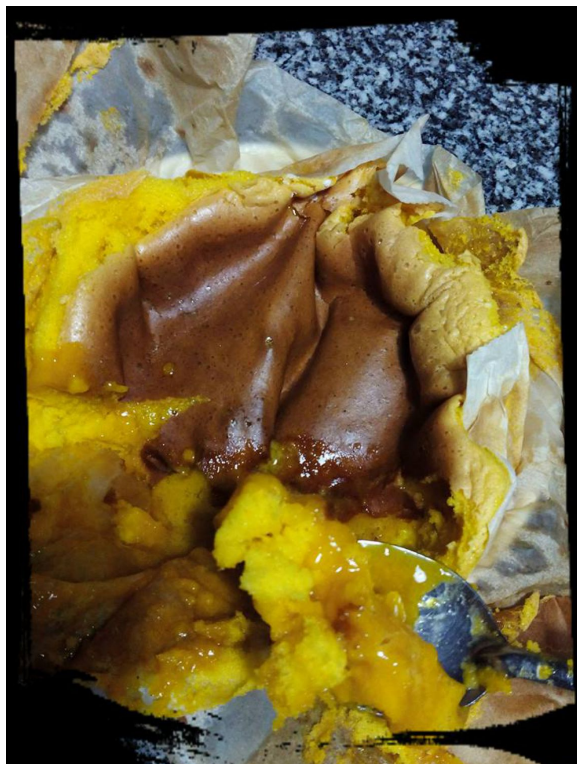


PÃO DE LÓ DE OVAR -SSG



CONFEÇÃO

1. Pré aquecer forno 180°

2. Untar forma e forrar com papel vegetal(não tinha do outro)

3. Colocar a batedor e bater os ovos e o açúcar na vel 6, 7 minutos

4. Depois juntar a farinha vel 5, 30seg

5. Colocar na forma e levar ao forno 15min em forno sem ligar a ventilação.

6. Depois está feito. Tão bommmmm

INGREDIENTES

- INGREDIENTES: 5OVOS INTEIROS E 5 GEMAS, 150GR AÇÚCAR, 70 FARINHA