

Pão de Ló

Ingredientes

- + 3 ovos;
- + 100g de açúcar;
- + 75g de farinha (sem fermento)



Preparação

- + Bata os ovos e o açúcar até praticamente triplicar de volume e estarem esbranquiçados, durante cerca de 5 min;
- + Misture com delicadeza a farinha peneirada e envolva suavemente de maneira a que a farinha fique toda incorporada mas sem perder volume;
- + Coloque a massa numa forma redonda com cerca de 20 cm untada e polvilhada com farinha;
- + Coza em forno pré-aquecido a 180°C, durante cerca de 20 min, até um palito inserido no meio sair limpo.