

Pão-de-Ló de Alfeizerão



Ingredientes:

- 6 Gemas L
- 2 Ovos L inteiros
- 100 g de açúcar
- 50 g de farinha para bolos com fermento

Utensílios:

- Batedeira
- Papel vegetal
- 1 Forma redonda de 20 ou 22 cm de diâmetro

Confeção:

1. Ligue o forno a 220° C.
2. Bata as gemas, os ovos inteiros e o açúcar na batedeira até ficar com um creme alto, fofo e esbranquiçado (cerca de 10 minutos).
3. Peneire a farinha diretamente para o creme e envolva à mão, em movimentos circulares de cima para baixo.
4. Forre a forma com papel vegetal não untado. Verta a massa na forma forrada com papel vegetal não untado.
5. Leve ao forno entre 7 a 10 minutos.

Eduardo da Silva Alves

5º E Nº 7