



Pão de ló de Guimarães

Ingredientes:

400g de açúcar,
200g de farinha,
10 ovos,
Raspas da casca de 1 limão,
Papel para forrar.

Modo de preparação:

- 1 Para preparar este pão de ló, forre uma forma de buraco com papel. Ligue o forno a 180 graus.
- 2 Numa tigela, junte as gemas com o açúcar e a raspa de limão e bata durante 20 minutos. Bata depois as claras em castelo até que fiquem bem firmes, adicione-as à mistura das gemas e bata mais um pouco. Junte então a farinha peneirada e misture delicadamente, sem bater.
- 3 Verta a mistura anterior para a forma e leve ao forno durante 40 minutos. Retire, deixe arrefecer, desenforme com o papel e sirva.

Trabalho realizado por:

Margarida Oliveira, nº 18,8°C

