

PÃO-DE-LÓ DE OVAR

INGREDIENTES

- 11 gemas
 - 2 ovos inteiros
 - 1 pitada sal fino
 - 200 gramas açúcar RAR
 - 80 gramas farinha de trigo com fermento
 - 1 colher de chá fermento em pó
 - margarina para untar q.b.
-
- papel vegetal q.b.

MODO DE PREPARAÇÃO

- Com a batedeira na velocidade máxima bater as gemas com os ovos, o sal e o açúcar, durante 15 minutos. Tem de ser bem batido.
 - Colocar a farinha e o fermento em pó e envolver cuidadosamente com um rapachos (não usar a batedeira).
 - Untar com margarina uma forma redonda sem buraco e colocar papel vegetal. Untar o papel vegetal.
 - Verter a massa na forma e levar ao forno pré-aquecido a 180°C durante 35 minutos.
 - Para saber se já está pronto, espetar um palito na massa junto à borda da forma, tem de sair seco. Se espetar no meio, terá de sair húmido para ficar com o creme de ovos-moles.
 - Retirar do forno e deixar arrefecer dentro da forma. Só depois de frio desenformar.
-
-