

Número	71	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	PÃO-DE-LÓ				

Pão-de-Ló

Ingredientes:

- >12 gemas
- >4 claras
- >250g de açúcar
- >150g de farinha

Modo de preparação:

Batem-se os ovos com o açúcar (25 minutos com a batedeira eléctrica e 45 minutos à mão). Adiciona-se depois farinha em chuva suave e continua a bater-se até perfazer o tempo, isto é, 35 minutos à máquina e 1 hora à mão.

Forra-se com quatro folhas de papel cavalinho uma forma com um buraco no meio, unta-se, deita-se dentro a massa e leva-se a cozer em forno bem quente. Quando o pão-de-ló estiver bem crescido e fofo, reduz-se o calor e, se for preciso, tapa-se com papel. A cozedura leva entre 30 e 40 minutos.