

# As minhas Receitas

## Pão de ló



Ingredientes: 3 unidade de ovos  
5 unidade de gemas de ovo  
180 grama de açúcar  
90 grama de farinha

### Instruções de preparação:

Não tem nada de especial, bater os ovos com o açúcar, durante 15 a 20 minutos. Este creme cresce 3 vezes mais, e fica mais cremoso, se bater por mais tempo. Passados os 20 minutos, juntamos a farinha e batemos apenas 5 minutos, e o creme está pronto. Enquanto a batedeira trabalha por nós, untamos uma forma, sem chaminé, e colocamos papel vegetal que untamos também, e liga-se o forno a 220°. Colocamos o creme na forma. Levamos ao forno por 13 minutos, mas esta parte depende muito do forno de cada um! Passados os 13 minutos, retira-se logo. Mal ache que esteja no ponto, retire do forno, para não cozer mais! Depois, já cá fora, passados 10 minutos ele vai descer, e é normal!

Sugestões Adicionais: