

PÃO DE LÓ DE OVAR

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 FATIAS

12 gemas
4 ovos
250g de açúcar
125g de farinha peneirada



Tempo de preparação: 30 minutos
Custo: 2.30 € | Custo por fatia: 0.19 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/pao-lo-ovar-16545/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, junte as gemas com os ovos e o açúcar. Bata com a batedeira durante 15 minutos. Passado os 15 minutos, envolva a farinha com os ovos.
2. Coloque a massa numa forma redonda, previamente untada com manteiga e forrada com papel vegetal.
3. Leve ao forno pré-aquecido nos 220º e deixe cozer exactamente 10 minutos. Passado os 10 minutos, retire e deixe repousar durante 4 horas. Passado as 4 horas, retire o bolo da forma e mantenha o papel vegetal.

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com