

Pão-de-Ló de Alfeizerão

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

manteiga para untar a forma
375gr de açúcar
5 ovos
10 gemas
190gr de farinha de trigo

Preparação:

Unte generosamente com manteiga uma forma redonda, forte e lisa. Peneire o açúcar 2 vezes por uma peneira de rede fina. Acenda o forno antes de começar a bater o bolo. Numa tigela grande, deite os ovos e as gemas e bata um pouco. Aos poucos, adicione o açúcar sem parar e bata até obter uma gemada esbranquiçada e volumosa. Gradualmente, acrescente a farinha também peneirada e bata de novo muito bem. Deite a massa na forma e leve ao forno para cozer em temperatura moderada. Quando as beiras do bolo estiverem cozidas e a parte superior bem dourada, retire do forno. Deixe arrefecer e desenforme. A parte central fica pouco cozida e bastante húmida.