

Pão-de-Ló

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

manteiga e farinha para untar e polvilhar a forma
9 ovos separados
3 gemas
300gr de açúcar branco
125gr de farinha de trigo

Preparação:

Unte com manteiga e polvilhe com farinha uma forma grande com buraco ao meio. Acenda o forno. Separe as gemas das claras. Bata as claras em castelo firme e reserve.
Bata as 12 gemas com o açúcar peneirado até obter uma gemada muito cremosa e com volume. Aos poucos junte-lhe a farinha peneirada, alternando com colheradas das claras em castelo que reservou. Adicione estes 2 ingredientes delicadamente sem bater.
Deite a massa na forma já preparada e leve ao forno. Volvidos 25 minutos verifique se o bolo está cozido. Deixe arrefecer antes de desenformar.