



Pão de ló em creme

- 3 ovos** Bata energicamente com
150 g de açúcar e, quando a massa estiver fofa e esbranquiçada, adicione, a pouco e pouco, previamente desfeitas.
9 gemas, Continue a bater até a massa ficar muito fofa e duplicar, praticamente, de volume.
75 g de farinha, Adicione, cuidadosamente e sem bater, peneirada.
Vaqueiro Deite a massa numa forma de mola com 24 cm de diâmetro, untada com e polvilhada com
farinha e coza em forno bem quente (225 ° C) durante 10 minutos.
Retire do forno e deixe arrefecer na forma. Abra a cinta depois do bolo frio e coloque-o, com a base, sobre o prato de serviço.