



Pao de lo

7 œufs
250g de sucre
150g de farine
un sachet de levure
extrait de vanille
1 pincée de sel

1. Séparer les jaunes d'œufs, des blancs.
2. Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre et mixer (y ajouter si vous voulez de l'extrait de vanille)
3. Monter les blancs d'œufs en neige au mixeur
4. Ajouter dans l'appareil avec les jaunes la farine et la levure petit à petit, en mixant au fur et à mesure.
5. Ajouter ensuite les blancs d'œufs aux jaunes, et remuer avec une cuillère en bois en enroulant l'appareil.
6. Beurrer un moule à Pao de lo, et mettre au four à 180° pendant 45 minutes
7. Vous pouvez saupoudrer de sucre glace.