

PÃO-DE-LÓ COM DOCE DE OVOS

Ingredientes:

7 Ovos
230 G de Açúcar
200 G de Farinha
1 c. (chá) de Fermento em Pó

Cobertura

400 G de doce de ovos
Canela em Pó para polvilhar
Frutos silvestres e Hortelã

Preparação:

Bata bem os ovos com o açúcar até obter um creme fofo e esbranquiçado. Em seguida, peneire a farinha com o fermento e envolva no preparado com uma vara de arames.

Unte com margarina e polvilhe com farinha uma forma de chaminé com 25 cm de diâmetro. Leve ao forno a 180° C, durante 40 minutos.

Retire depois de cozido e deixe arrefecer. Desenforme para um prato de servir e espalhe o doce de ovos. Decore com canela em pó, frutos silvestres e hortelã.