

# Pao de lo

## Ingrédients

- 7 oeufs
- Beurre pour le moule
- 250g de sucre
- 150g de farine

## Préparation

### Étape 1

Préchauffez le four th.6 à 180°C.

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.

Ajoutez les jaunes d'oeufs avec un peu de sel fin, le sucre et mélangez.

### Étape 2

Battre les blancs en neige, y ajouter les jaunes, et y verser peu à peu la farine.

### Étape 3

Beurrez et farinez un moule. Versez la pâte dans le moule et enfournez pendant 40 minutes.

### Étape 4

Vérifiez la cuisson en piquant avec un couteau. La lame doit ressortir sèche.

10 minutes à 200°.