



Pão de Ló

Luchtige Portugese biscuitcake met een goudgele kruim en een licht smeug hart.

Traditioneel eenvoudig met eieren, suiker en bloem.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	35'	8	Gebak & dessert

Ingrediënten

6 eieren
180 g suiker
150 g bloem
1 snuf zout
1 theelepel citroenrasp
1 theelepel vanille-extract
Boter en bloem voor de vorm

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Beboter een ronde bakvorm en bestuif met bloem.
2. Klop de eieren met de suiker, de citroenrasp en het vanille-extract minstens 10 minuten met de mixer tot een heel luchtig, bleek en dik beslag.
3. Zeef de bloem met de snuf zout boven het beslag.
4. Spatel de bloem er heel voorzichtig door met een spatel, zodat de lucht in het beslag blijft.
5. Giet het beslag in de vorm.
6. Bak 30 tot 35 minuten tot de bovenkant goudgeel is. Voor een smeug hart iets korter bakken (28 minuten).
7. Laat afkoelen in de vorm en stort daarna voorzichtig. Bestuif eventueel met poedersuiker.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)