Massas

FOLAR DOS AÇORES

Receita de Fã
Fácil
180 Min.
6-12 Doses

INGREDIENTES

- 800G FARINHA T65
- 100G MANTEIGA AMOLECIDA
- 3 OVOS
- 200G AÇÚCAR
- 250 ML LEITE
- 25G FERMENTO FRESCO OU 11G FERMENTO SECO
- 1 C.CAFÉ SAL FINO
- RASPA MEIO LIMÃO
- 1 C.SOPA CHEIA ERVA DOCE MOÍDA

CONFEÇÃO

1. Coloque na taça, com o acessório amassar, o leite e sal, 2 min, vel. 5, 40 graus. Após esse tempo adicione o fermento, com a mesma velocidade, tempo e temperatura.
2. Em seguida adicione todos os restantes ingredientes, exceto a farinha, programa Pastry P1.
3. Após esse tempo coloque novamente o mesmo programa e adicione a farinha aos poucos. Repita o programa mais duas vezes, até envolver toda a farinha. Vá fazendo paragens para não esforçar o motor.
4. Coloque a levedar num alguidar enfarinhado e rapado, até dobrar de volume. Leve ao forno a 180 graus.
5. No final poderá barrar com mel aquecido para ficar mais brilhante ou com açúcar fino.