

FOLARES DE PÁSCOA



CONFEÇÃO

1. Com o acessório de amassar, colocar a farinha com os ovos, o açúcar e o leite na taça. Programar vel 4, 4 min (até obter uma massa leve e consistente).

2. Adicionar a manteiga, o sal, a erva doce e a canela. Programar vel 4, 4 min.

3. Programar P2 massas e deixar levedar 1 a 2 h.

4. Quando terminar de levedar, retirar a massa e se necessário utilizar mais farinha para amassar mais um pouco e formar os folares.

5. Dividir a massa em 4 bolas, reservando um pouco de massa para fazes os enfeites.

6. Colocar 1 ovo sobre cada uma das bolas e com a restante massa fazer tiras para formar uma cruz sobre o ovo. Pincelar os folares com a gema de ovo e levar ao forno a 190°C por 30/40 min.

INGREDIENTES

- 600 G FARINHA COM FERMENTO
- 125 G MANTEIGA
- 50 G AÇÚCAR
- 2 OVOS + 4 OVOS COZIDOS
C/CASCA DE CEBOLA
- 2.5 DL DE LEITE
- 1 COLHER DE CHÁ DE SAL
- 1/2 COLHER DE CAFÉ DE ERVA
DOCE
- 1/2 COLHER DE CHÁ DE CANELA
- 1 GEMA DE OVO BATIDA