

BROINHAS DE MEL E AZEITE



INGREDIENTES

- 100 ML. DE MEL
- 100 ML. DE AZEITE
- 2 OVOS
- 150 GR. DE AÇÚCAR
- 500 GR. DE FARINHA DE TRIGO
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE FERMENTO
- 1 COLHER DE SOPA DE CANELA
- 1 COLHER DE SOPA DE ERVA DOCE
- NOZES
- SULTANAS
- 1 OVO BATIDO PARA PINCELAR

CONFEÇÃO

1. Mistura-se o mel e o azeite e leva-se a aquecer.

2. Na taça coloca-se os ovos e o açúcar com a lamina para amassar e programa-se 1 min., velocidade 6.

3. Em seguida programa-se na velocidade 3 e junta-se pelo bocal o azeite e o mel.

4. Tapa-se com a tampa de regulação de vapor e aumenta-se para a vel. 6, 15 seg.

5. Adiciona-se então a farinha, o fermento, a canela e a erva doce e programa-se 1 min. na velocidade 9.

6. Junta-se então as nozes e sultanas e programa-se 2 min. na velocidade 3.

7. Formam-se bolinhas pequenas e colocam-se num tabuleiro polvilhado com farinha.

8. Pincelam-se com o ovo batido e polvilha-se com açúcar.

9. Leva-se ao forno cerca de 10 min, ou até ficarem douradas.
