

BROAS DE MEL E FRUTOS SECOS



INGREDIENTES

- 600 GR DE FARINHA COM FERMENTO
- 1 COLHER DE CHÁ DE CANELA
- RASPA DE 1 LIMÃO
- 100 GR DE MEL
- 70 GR DE AÇÚCAR
- 50 GR DE AZEITE
- 200 ML DE LEITE
- 15 GR DE ERVA DOCE
- SULTANAS PRETAS E BRANCAS
3 COLHERES DE SOPA DE CADA
- NOZES Q.B

CONFEÇÃO

1. Aquecer o forno a 190°C.
2. Colocar a lamina triturar / amassar adicionar leite, mel, azeite vel 4 / 90 graus / 3 minutos.
3. Juntar farinha, açúcar, erva doce, canela e raspa de limão programa massas P1.
4. Após 20 seg. adicionar os frutos secos. Deixar terminar mas parar a meio massa muito pesada e depois continuar.
5. Retirar a massa com auxílio de duas colheres e colocar num tabuleiro forrado com papel vegetal ou folha de silicone pincelar com gema e decorar com noz levar ao forno por cerca de 15 minutos.