

# BROINHAS DA PÁSCOA



## CONFEÇÃO

1. Ligar o forno a 190°C.

---
2. Na taça da CC colocar lâmina triturar / amassar com água e manteiga vel 3 / 90 graus / 3 minutos.

---
3. Juntar farinha, açúcar, canela, raspa de limão programa massas P1.

---
4. Retirar e moldar em forma de pequenas broas.

---
5. Colocar num tabuleiro forrado com papel vegetal ou folha de silicone, pinceladas com gema e levar ao forno por cerca de 12 minutos.

---

## INGREDIENTES

- 625 GR DE FARINHA COM FERMENTO
- 420 GR DE AÇÚCAR AMARELO
- 15 GR DE CANELA
- 150 GR DE MANTEIGA
- 125 ML ÁGUA
- RASPA DE 2 LIMÃO
- 2 GEMAS