

FOLAR



INGREDIENTES

- 500 GR DE FARINHA T65
- 150 GR DE AÇÚCAR
- 65 GR DE MANTEIGA
- 100 ML ÁGUA
- 20 GR FERMENTO PADEIRO
- 2 COLHERES DE CAFÉ DE CANELA
- RASPA DE LIMÃO Q.B.
- 4 OVOS
- PITADA DE SAL
- AGUARDENTE Q.B.

CONFEÇÃO

1. Na taça da CC colocar lâmina triturar / amassar adicionar manteiga, água e fermento vel 3 / 40 graus / 2 minutos.

2. Juntar farinha, açúcar, canela, raspa de limão, aguardente programa "massas" P1.

3. Após 1 minuto começar adicionar aos ovos um a um pelo bocal deixar terminar o programa.

4. Deixar levedar no programa. A massa é mole.

5. Retirar e colocar numa forma com farinha e deixar levedar novamente por cerca de 1hora.

6. Levar ao forno pré aquecido a 180 graus até cozer.
