

FOLAR DIFERENTE



INGREDIENTES

- 1 KG DE FARINHA T65
- 300 GR AÇÚCAR
- 130 GR MANTEIGA
- RASPA DE LIMÃO 4
- 1 COLHER DE CAFÉ DE CANELA
- 40 GR FERMENTO PADEIRO
- 7 OVOS

CONFEÇÃO

1. Na taça da CC colocar lâmina triturar / amassar adicionar manteiga e fermento vel 3 / 40 graus / 2 minutos.
2. Adicionar açúcar, farinha, raspa de limão, canela programar "massas" P1.
3. No decorrer do programa adicionar ovos um a um fiz este programa três vezes mas deixei descansar cerca de 3 minutos entre cada.
4. No último deixar levedar na taça.
5. Moldar e colocar num tabuleiro com folha de silicone deixar levedar novamente.
6. Levar ao forno pré aquecido a 180°C fazer uns cortes na massa.