

# BROAS



## CONFEÇÃO

1. Na taça com a lâmina de amassar colocar a farinha, o açúcar, a canela, a erva doce moída e programar vel. 11 / 1 min. Reservar
2. Na taça com a lâmina de amassar colocar o azeite, o vinho de Porto, a água, a manteiga, a pitada de sal e programar vel. 4 / 100°C / 5 min.
3. Adicionar a mistura previamente reservada e programar vel. 7 / 3 min.
4. Tender bolinhas, dando-lhes a forma de broas. Colocar as broas em tabuleiro forrado com papel vegetal, pincelar com a gema batida e levar ao forno pré-aquecido a 180°C

## INGREDIENTES

- 500G DE FARINHA COM FERMENTO
- 250G DE AÇUCAR
- 3 C. CHÁ DE CANELA
- 2 C. CHÁ DE ERVA DOCE MOÍDA
- 70G DE AZEITE
- 80G DE VINHO DO PORTO
- 95G DE ÁGUA
- 50G DE MANTEIGA
- 1 PITADA DE SAL