

PÃO DOCE



INGREDIENTES

- 750G FARINHA S/ FERMENTO
- + FARINHA Q.B. PARA LIGAR
- 10 C. SOPA CHEIAS AÇÚCAR
- 1 LIMÃO (RASPA)
- 1 PITADA SAL
- 2 OVOS + 1 PARA PINCELAR
- 20G FERMENTO FRESCO
- 330G LEITE MORNO
- 50G MANTEIGA + Q.B. PARA PINCELAR APÓS COZEDURA

CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 200 graus.

2. Misture a farinha com o açúcar, raspa do limão e sal e coloque na taça com o acessório amassar/triturar.

3. Em seguida aqueça o leite com a manteiga, até o mesmo ficar morno. Mexa para que a manteiga se dissolva, caso não derretido o suficiente no aquecimento.

4. Depois adicione o fermento ao leite e manteiga, mexendo até que o mesmo se dissolva.

5. Coloque o preparado na taça, onde já tem os restantes ingredientes.

6. Por fim, coloque os ovos e programe P1.

7. No final dos 2 min 30 seg. retire da taça a massa, ligue com um pouco mais de farinha. A massa não deve ficar dura, mas sim macia e sem pegar muito às mãos. Coloque numa taça enfarinha, tapada com película aderente. Leveda até dobrar de tamanho (+/- 1h15).

8. Leve depois ao forno cerca de 40 min a 1h. A meio da cozedura tape com papel vegetal, retirando-o quando estiver totalmente cozinhado, para ganhar cor, se ainda não tiver o tom que pretende.

9. Quando pronto, retire do forno e passe manteiga.
