Doces e Compotas

PÃO DOCE

Receita de Fã
Fácil
60 Min.
5 Doses

INGREDIENTES

- 100G DE AÇÚCAR
- CASCA DE 1 LIMAO
- 110G DE LEITE
- 2 OVOS
- 100G DE MANTEIGA
- 10G DE FERMENTO SECO (OU 25G DE FRESCO)
- 1 C. SOPA DE CANELA EM PÓ
- 1/2 C, CHÁ DE SAL
- 500G DE FARINHA

CONFEÇÃO

1. Aqueça o leite com a casca de limão no microondas e depois adicione os ingredientes para a massa excepto o fermento (se for o seco) e a farinha e programe 3min/37º/vel2.

2. Junte a farinha e o fermento e programe 2min/velocidade espiga. Retire para um tabuleiro polvilhado com farinha, cubra com um pano, embrulhe uma toalha de mesa e deixe levedar ate dobrar o volume.

3. Enquanto a massa leveda coza o ovo num tacho com agua e um pouco de sal. Reserve. Inteiro.

4. Retire massa para fazer duas tiras e com a restante massa forme uma bola. Coloque o ovo cozido no centro, cruze por cima deste as duas tiras de massa, pincele com a gema de ovo e polvilhe com o açúcar, ou a amêndoa ralada.

5. Coloque o tabuleiro de ir ao forno com duas folhas de papel vegetal e entre elas um pouco de manteiga. Disponha o folar e deixe levedar uns 30min.

6. Leve ao forno pré-aquecido a 180º cerca de 40min ou ate que esteja pronto.