

# COROA DE ERVA DOCE E CANELA



## CONFEÇÃO

1. Na taça com a lâmina de amassar/triturar colocar o buttermilk, o fermento, o açúcar, a manteiga e a erva doce - vel4/35C/3min.
2. Adicionar a gema - pastryP1. Ao fim de 30 segundos adicionar a farinha e continuar o programa. Quando apitar colocar a tampa de vapor e deixar a massa a levedar a 30C durante hora e meia (já experimentei deixar só 40 minutos e a massa também fica boa)
3. Enquanto a massa leveda misturar a manteiga, o açúcar, a canela e a erva doce até fazer uma pasta.
4. Esticar a massa na bancada enfarinhada até formar um rectângulo. Espalhar por toda a massa a pasta de canela.
5. Enrolar a massa até obter um cilindro. Com uma faca afiada cortar o cilindro longitudinalmente, obtendo 2 meios cilindros. Enrolar um cilindro no outro e fechar as pontas formando uma coroa.
6. Colocar no tabuleiro do forno e deixar levedar 30 minutos.
7. Levar a forno pré-aquecido a 180C durante 25 minutos.

## INGREDIENTES

- MASSA:
- 300GR DE FARINHA
- 12GR DE FERMENTO DE PADEIRO
- 120ML DE BUTTERMILK (120ML DE LEITE COM 1C. SOPA SUMO DE LIMÃO - FAZER 15 MINUTOS ANTES DE USAR)
- 40GR DE AÇÚCAR
- 30GR DE MANTEIGA À TEMPERATURA AMBIENTE
- 1 GEMA
- 1C. CHÁ DE ERVA DOCE
- RECHEIO:
- 50GR DE MANTEIGA À TEMPERATURA AMBIENTE
- 80GR DE AÇÚCAR AMARELO
- 15GR DE CANELA
- 5GR DE ERVA DOCE