

FOLAR DE ERVA DOCE



INGREDIENTES

- 500 GR FARINHA SEM FERMENTO T65
- 150 GR DE MANTEIGA DERRETIDA
- 2 OVOS INTEIROS
- 200 GR AÇÚCAR
- 250 ML LEITE MORNO
- 1 COLHER DE SOPA RASA DE ERVA-DOCE EM PÓ (OU A GOSTO)
- 1 SAQUETA FERMENTO PADEIRO
- 1 PITADA DE SAL FINO

CONFEÇÃO

1. Lâmina de triturar amassar

2. Dissolver o fermento no leite morno.

3. Lamina amassar triturar

4. Coloca-se a farinha e de seguida todos os restantes ingredientes na taça.

5. Programar P1 massas. No fim dos dois minutos e meio deixar continuar o programa para levedação que dura 40 minutos a 30°.

6. Colocar numa taça/forma redonda untada com manteiga e polvilhada com farinha. Ou pode colocar desmoldante.

7. Levar ao forno pré-aquecido a 180° por cerca de 45/55 minutos. Depende dos fornos. Ao fim de 30/35 colocar papel de alumínio/vegetal para não queimar.
