

## **INGREDIENTES**

- 200 ML ÁGUA
- 70 ML LEITE
- 20 G FERMENTO FRESCO PADEIRO (OU 1 SAQUETA DE FERMENTO SECO )
- 20 G MANTEIGA
- 1 PITADA AÇÚCAR
- 500 G FARINHA TIPO 65 SEM FERMENTO.
- MAIS Q.B. PARA POVILHAR
- 1 C. CHÁ DE SAL ( OU A GOSTO)

## CONFEÇÃO

- 1. Lâmina triturar amassar
- 2. Coloque no taça a água, o leite, a manteiga, o fermento e o açúcar. E Programar velocidade 4 , 40°min, 3 minutos.
- 3. Adicione a farinha e o sal e programar P1 massas. Verificar se fica homogeneo ou programar novamente P1 massas.
- 4. Retire para uma taça e deixe levedar num local morno cerca 30 minutos, ou até que a massa dobre de volume.
- 5. Divida a massa em 12 partes iguais com aprox. 65 g cada, molde as carcaças a gosto, e coloque num tabuleiro polvilhado com farinha, deixe levedar cerca de 30 minutos.
- 6. Aqueça o forno a 180º C.
- 7. Polvilhe as carcaças com farinha e com uma faca faça um corte na parte superior de cada uma.
- 8. Leve ao forno pré-aquecido a 180º C cerca de 25 minutos, e coloque uma tacinha de água dentro do forno durante a cozedura.
- 10. Notas:
- 11. O fermento pode ser diluído no leite
- 12. O tempo de forno pode variar.
- 13. Receita adaptada do livro ABC bimby
- 14. Foto: José Ferreira