Épocas Festivas

FOLAR DE ERVA DOCE E CANELA NO PIREX

Receita de Fã
Fácil
60 Min.
12-14 Doses

INGREDIENTES

- 10 CL DE LEITE (100 ML)
- 8 CL DE AZEITE (80 ML)
- 4 CL DE AGUARDENTE (40 ML)
- 2 OVOS M
- 100 GR DE AÇÚCAR
- 1 PITADA DE SAL
- 500 GR DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO (USO T55)
- 11 GR DE FERMENTO DE PADEIRO DESIDRATADO (USO FERMIPAN)
- 2 COLHERES (CAFÉ) DE ERVA DOCE MOÍDA
- 2 COLHERES (CAFÉ) DE CANELA
- 1 GEMA DE OVO + 1 COLHER (SOPA) DE LEITE PARA PINCELAR

CONFEÇÃO

1. Na taça, munida da lâmina de amassar/triturar, colocar o leite, o azeite, a aguardente, o ovo, o açúcar e a pitada de sal. Fazer 10 segundos de Pulse (velocidade 12 na IC) para misturar todos os ingredientes. Programar velocidade 4, 40 graus, 6 minutos.
2. Numa taça, misturar a farinha com o fermento, a erva doce e a canela. Colocar esta mistura na taça e selecionar o programa Pastry (Massas) P1.
3. No fim dos 2 minutos e 30 segundos, abrir a taça, raspar as paredes com uma espátula e voltar a selecionar o programa Pastry (Massas) P1, deixando, agora, que efetue a levedação automática.
4. No final da levedação automática, programar 30 minutos a 40 graus, sem velocidade, para levedar um pouco mais.
5. Ligar o forno a 200 graus (ambas as resistência, com ventilação), com a grelha a meio do forno. No fundo do forno, colocar um recipiente com água, para produzir vapor.
6. Untar um pirex (com tampa) com manteiga e polvilhar com farinha.
7. Colocar a massa no pirex, dando-lhe uma forma arredondada e tapar o pirex. Levar ao forno por cerca de 30 minutos. A 5 minutos do fim, abrir o pirex (cuidado com o vapor), pincelar o folar com a gema batida com o leite e deixar dourar (pirex destapado).