

BROINHAS DOS SANTOS



INGREDIENTES

- RECEITA BASE: RENDE CERCA DE 25 BROINHAS
- 0,5 KG BATATA DOCE COZIDA
- 250 GR FARINHA 65 SEM FERMENTO
- 250 KG AÇÚCAR AMARELO
- 1 OVO
- 1 COLHER SOBREMESA CANELA
- 1 COLHER SOPA ERVA-DOCE
- NOZES, PASSA E PINHÕES A GOSTO
- RASPA DE 1 LIMÃO MÉDIO
- 1 PACOTE DE FERMENTO PADEIRO VAHINHÉ

CONFEÇÃO

1. Descascar a batata-doce, colocar na taça da CC com acessório triturar com água a cobrir, programar P2, 20 minutos, escorrer a água da cozedura, trocar para acessório de amassar e programar vel 10 20 segundos.
2. Adicionar o ovo, a raspa de limão a canela e a erva doce e misturar velocidade 6 10 segundos, adicionar a farinha peneirada com o fermento e misturar velocidade 6 20 segundos (a massa neste ponto deve estar amarela da batata doce não deve ter vislumbres da farinha) juntar o açúcar e misturar velocidade 6 20 segundos
3. Adicionar passas nozes e pinhões a gosto.
4. A massa cola-se muito nas mãos para formar as broinhas enfarinhar as mãos e a parte de cima da massa e formar broinhas com cerca de 5 cm de largura!
5. Enfarinhar os tabuleiros para o forno e cozer a 200 gr durante 30 minutos