Doces e Compotas

BROAS DE CANELA

Receita de Fã
Fácil
30 Min.
20 Doses

INGREDIENTES

- 500 GR DE FARINHA
- 1 COLHER DE CAFÉ DE SAL
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- 2 COLHERES DE SOPA DE CANELA
- 100 GR DE AÇÚCAR AMARELO
- 100 GR DE MEL ESPESSO
- 2 DL DE ÓLEO

CONFEÇÃO

1. Ligue o forno e regule-o para os 180º
2. Na taça com o acessório triturar/amassar deite a farinha, o sal, o fermento, a canela e o açúcar amarelo.
3. Programar velocidade 4 e 2 min
4. Amornar o óleo e o mel, colocar na taça e programar pastry P1
5. No final dos 2:30 min tirar para uma taça.
6. Moldar as broas e colocar num tabuleiro de forno polvilhado com farinha.
7. Levar a cozer entre 10 a 15 minutos.