

FOLAR DE MEL E ESPECIARIAS



CONFEÇÃO

1. Pré aqueça o forno a 180°C.
2. Para preparar este folar doce, dissolva o fermento no leite morno. Reserve.
3. Deite a margarina na taça da C. Companion e deixe derreter a Vel.4 /70°C /2min.
4. Depois junte o mel, a erva-doce, a canela, o açúcar, os ovos, a farinha e a mistura do fermento e bata com a lamina amassar/triturar no programa para massas P1 e deixe levedar (30 min.).
5. Deite a massa em cima de uma mesa polvilhada e molde a massa em forma de bola e divida-a em duas ou três partes (fiz 3).
6. Coloque-os no tabuleiro do forno, forrado com papel vegetal e pincele toda a massa com ovo batido e leve ao forno durante 30 minutos.
7. Retire, deixe arrefecer e sirva decorado a gosto.

INGREDIENTES

- 600G DE FARINHA S/FERMENTO
- 100G DE MARGARINA AMOLECIDA
- 100G DE MEL
- 50G DE AÇÚCAR AMARELO
- 4 OVOS L
- 60G DE LEITE MORNO
- 35G DE FERMENTO DE PADEIRO SECO
- 1 C. DE SOPA DE ERVA-DOCE EM GRÃO
- 1 C. DE SOPA DE CANELA EM PÓ
- 1 OVO BATIDO PARA PINCELAR