

# ARRUFADAS



## CONFEÇÃO

1. → Coloque a lâmina de amassar, o leite, a raspa de limão e a manteiga. Vel 2, 50°, 5 minutos.
2. → Adicione o sal e o açúcar e misture até dissolver. Vel. 2, 40°, 2 minutos.
3. → Adicione a farinha, o fermento de padeiro e os dois ovos. Vel. 2, 10 minutos.
4. → Programe 40°, 40 minutos e deixe levedar (ou retire para uma bacia e tape com um pano, até dobrar de tamanho).
5. → Polvilhe a bancada com farinha e transfira a massa para a bancada. Polvilhe a massa com farinha também e amasse um mais pouco até deixar de colar às mãos.
6. Divida a massa em duas partes. Divida cada parte em duas partes novamente e assim sucessivamente até obter 12 porções.
7. Num tabuleiro, previamente forrado com papel vegetal, disponha as 12 bolas de massa. Tape o tabuleiro com um pano limpo, e deixe levedar novamente durante 1 a 2 horas (até dobrar de tamanho).
8. → Pincela as arrufadinhas com o ovo batido, e faça um montinho de açúcar em cada uma delas.
9. Leve o tabuleiro ao forno, pré-aquecido a 180 °C, durante 20 a 25 minutos (meramente indicativos).

## INGREDIENTES

- (PARA 12 ARRUFADAS)
- 600 G DE FARINHA T65
- 250 ML DE LEITE
- 125 G DE AÇÚCAR (USEI AMARELO)
- 50 G DE MANTEIGA
- 2 OVOS
- 1 SAQUETA DE FERMENTO DE PADEIRO (OU 1 CUBO DE FERMENTO FRESCO)
- 1 COLHER DE SOPA DE RASPA DE LIMÃO (OU LARANJA)
- 1 COLHER DE CAFÉ DE SAL (COLOQUEI 1/2 CHÁ)
- 1 OVO BATIDO (PARA PINCELAR)
- AÇÚCAR Q.B. (PARA POLVILHAR)