

# BROAS DE MEL



## CONFEÇÃO

1. Colocar na taça, com a lâmina amassar/triturar, o azeite, o mel, o sal, os ovos, o açúcar, raspa de limão, as especiarias, as farinhas e o fermento.
2. Programar 1 minuto, velocidade 7, até a massa formar uma bola.
3. Retirar a massa e formar uma bola. Deixar descansar 10 minutos.
4. Moldar as broas. Colocá-las num tabuleiro forrado com papel vegetal ou polvilhado com farinha.
5. Pincelar as broas com gema de ovo.
6. Levar ao forno pré-aquecido a 180°C durante 18 a 20 minutos.

## INGREDIENTES

- 175 G DE MEL
- 150 ML DE AZEITE
- 150 G DE AÇÚCAR AMARELO
- 2 OVOS MÉDIOS
- RASPA DE 1 LIMÃO
- 1 COLHER DE CHÁ (5 G) DE CANELA
- 1 COLHER DE CHÁ (5 G) DE ERVA-DOCE
- 100 G DE FARINHA DE MILHO AMARELA
- 400 G DE FARINHA DE TRIGO T55
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- 1 PITADA DE SAL
- 1 GEMA DE OVO PARA PINCELAR