

# FLOR DE NUTELLA EM MASSA BRIOCHE



## INGREDIENTES

- 220 ML DE LEITE
- 4 GEMAS
- 1 COLHER (CAFÉ) DE SAL
- 4 COLHERES (SOPA) BEM CHEIAS DE AÇÚCAR
- 500 G DE FARINHA
- 100 G DE MANTEIGA EM CUBOS
- 10G DE FERMENTO FRESCO
- ESSÊNCIA NATURAL DE BAUNILHA
- 1 GEMA + 1 COLHER (CAFÉ) DE LEITE PARA PINCELAR

## CONFEÇÃO

1. Coloque na taça o leite, o sal, os açúcares, a manteiga e a essência e programe 1min/40º/Vel 4.

---
2. Junte as gemas, o fermento e programe 10 seg/ Vel 4.

---
3. De seguida adicione a farinha e programa Pastry P2.

---
4. Deixar levedar no copo cerca de 30 min.

---
5. Retirar e colocar numa base enfarinhada e moldar 4 bolas uniformes e deixe levedar num sítio abrigado mais uma hora (ou levedar no forno a 35ºC).

---
6. Esticar a massa em círculos e barrar o com nutella, sobrepondo mais um círculo de massa esticada e barrar e assim sucessivamente até terminar as 4 camadas, não barrando a do topo.

---
7. Fazer cortes ate ao centro dividindo o círculo em 8 ou 16 partes e torcer duas vezes cada ponta da massa em direcção oposta à anterior e unir as pontas no final.

---
8. Pincelar a massa à vista com a gema misturada num pouco de leite. Levar ao forno a 180ºC cerca de 25 a 30 minutos.

---
9. Caso necessário, cobrir com folha de alumínio durante a cozedura para não dourar demasiado

---