

PÃO DE ESPECIARIAS



INGREDIENTES

- 250 G MEL
- 200 G FARINHA
- 1 SAQUETA DE FERMENTO QUÍMICO (10G)
- 50 G AÇÚCAR MASCAVADO
- 1 OVO
- 1 PITADA DE SAL
- 1 C. DE CHÁ DE CANELA
- 1 C. DE CHÁ DE GENGIBRE

CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6).

2. Coloque 2 c. de sopa de água e o mel na taça de preparação com a lâmina para amassar/triturar. Misture na velocidade 6 durante 1 min.

3. Junte a farinha, o fermento, o açúcar mascavado, os ovos, o sal e as especiarias. Seleccione o programa de massa P3.

4. Revista uma forma para bolos com papel vegetal. Deite a mistura na forma e deixe cozer durante cerca de 30-40 min.

5. Após a cozedura, deixe arrefecer e desenforme.
