

# REGUEIFA DE CANELA



## CONFEÇÃO

1. Colocar todos os ingredientes na cuba com a lâmina de amassar/triturar, pela ordem descrita.
2. Lançar o programa Pastry, no P2. No final, deixe levedar os 40 minutos.
3. Retirar a massa da cuba para uma bancada enfarinhada. Formar dois rolos do mesmo tamanho, entrelaçá-los e unir as pontas para formar uma coroa. Irá obter uma regueifa grande. Pode fazer quatro rolos e obter, assim, duas regueifas médias.
4. Forrar um tabuleiro com papel vegetal. Colocar a regueifa no tabuleiro e deixar levedar até dobrar de volume.
5. Préaquecer o forno a 180°C. Cozer cerca de 25 minutos.
6. Retirar do forno e pincelar com margarina para dar brilho.

## INGREDIENTES

- 140 ML DE LEITE MORNNO
- 3 OVOS PEQUENOS BATIDOS
- 50 G DE MANTEIGA AMOLECIDA
- 2 C.C. DE CANELA
- 1 C.S. DE AÇÚCAR BAUNILHADO
- 75 GR DE AÇÚCAR
- 1 C.C. DE FERMENTO SECO DE PADEIRO
- 570 GR DE FARINHA DE TRIGO