

# ENGLISH MUFFINS



## CONFEÇÃO

1. Colocar o leite com o fermento na cuba, com a lâmina para amassar / triturar e ligar na velocidade 3, a 35°C, durante 3 minutos.

---
2. Acrescentar a farinha, o sal e o óleo. Lançar o programa Massa P1.

---
3. No final, deixar o programa ligado a levedar durante 40 minutos.

---
4. Tirar a massa da cuba, amassar e estendê-la com uma espessura de 1,5 ou 2 cm.

---
5. Polvilhar uma placa com a semôla.

---
6. Cortar a massa em círculos de 8 a 10 cm de diâmetro e pousá-los na placa.

---
7. Deixar levedar 30 a 45 minutos.

---
8. Por a frigideira no fogão, com lume médio. Cozinhar cada muffin 3 à 4 minutos de cada lado, sempre com o lume médio.

---

## INGREDIENTES

- 30 CL DE LEITE
- 8 GR DE FERMENTO DE PADEIRO SECO
- 450 GR DE FARINHA
- 1,5 C.C. DE SAL
- 20 GR DE ÓLEO
- SEMÔLA DE TRIGO (OU MILHO)