



PÃO COM CALABRESA NA AIR FRYER

Ingredientes

- 150 ml de leite morno
- 1 ovo
- 2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1/2 colher de sopa de sal
- 1/2 colher de sopa de fermento biológico seco
- 2 e 1/2 xícaras de chá de Farinha de Trigo Maria Inês
- 3 colheres de sopa de calabresa
- 1 colher de sopa de tempero verde
- 1 colher de sopa de manteiga

Modo de preparo

- 1) Em uma tigela, misture o leite, o ovo, a manteiga, o sal, o açúcar e o fermento.
- 2) Coloque a farinha aos poucos até desgrudar da mão.
- 3) Sove a massa por 10 minutos e deixe descansando por 40 minutos.
- 4) Junte a calabresa e o cheiro-verde. Separe as bolinhas e modele.
- 5) Coloque na air fryer e deixe descansar por mais 40 minutos.
- 6) Asse por 7 minutos a 180 °C, depois por mais 8 minutos a 150 °C.

