



PÃO FOLAR

Ingredientes

- 500 g Farinha de Trigo Maria Inês
- 100 g de açúcar
- Raspas de casca de ½ laranja
- 1 colher rasa de café de canela
- 15 g fermento biológico seco (fermento para pão)
- 3 ovos
- 75 g de manteiga (à temperatura ambiente em ponto de pomada)
- 75 g de leite
- 5 g de sal (ou uma pitada)
- 4 ovos cozidos para decorar



Modo de preparo

- 1) Em uma vasilha coloque a farinha de trigo, açúcar, raspas da casca de laranja, fermento biológico seco e a canela.
- 2) Acrescente os ovos e o leite e misture bem. A massa vai parecer um pouco seca. Acrescente o sal. Misture bem.
- 3) Por último agregue a manteiga e siga sovando. Se a massa ainda assim estiver seca, coloque um pouco mais de leite. Se ficar mole e pegajosa acrescente mais farinha. A quantidade de leite e de farinha vai depender da farinha que você usou e do tamanho dos ovos, ou seja, não se acanhe em corrigir a receita com mais leite ou com mais farinha.
- 4) Para sovar pode ser feito à mão ou na batedeira com gancho. Quando a massa já estiver lisinha, deixe descansar por uns 15 minutos para o glúten relaxar.