

PÃO AÇÚCARADO

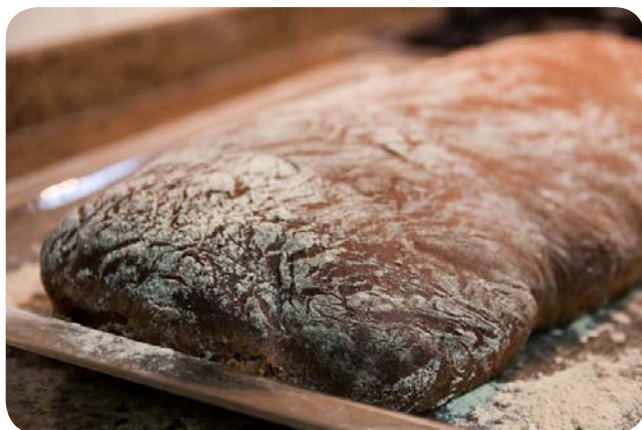
www.saborintenso.com

INGREDIENTES

500g de farinha
60g de açúcar
30g de manteiga
3dl de água
3 gemas de ovo
Sal refinado q.b.
40g de fermento de padeiro
Farinha para Povilhar

PREPARAÇÃO

Tempere a água com sal refinado e junte o fermento, mexe bem até dissolver o fermento.
Numa tigela, coloque a farinha, o açúcar, a manteiga, as gemas e a água misturada com o fermento.
Amasse tudo com a batedeira usando as varinhas de massa.
Depois de bem amassado tape com um pano e deixe levedar.
Num tabuleiro de ir ao forno, polvilhe com farinha e coloque a massa no tabuleiro.
Molde a massa a gosto.
Deixe levedar mais um pouco enquanto o forno aquece.
Ligue o forno nos 170° e deixe aquecer durante 10 minutos.
Leve o pão ao forno e deixe-o cozer durante 45 minutos.
Com a ajuda de uma espátula, descole o pão do tabuleiro.
Deixe arrefecer um pouco antes de cortar.



Custo: 1.50 €

<http://www.saborintenso.com/f25/pao-acucarado-378/>

www.saborintenso.com