Broas de Almeirim

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Doces e Sobremesas	Demorado	Fácil	Médio	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- 500ml de Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Colheita das Lezírias
- 75ml de mel
- 100g de farinha
- 350g de farinha de milho
- 650g farinha de centeio
- 50g de canela
- 50g de fermento padeiro
- 25g de erva doce
- 125g de pinhões
- 75g de amêndoas
- 1 ovo
- Q.b. de sal

Modo de preparação

1. Peneire as farinhas para um alguidar com a canela, erva doce e um pouco de sal
2. Leve o Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Colheita das Lezírias ao lume com o mel, assim que levantar fervura, junte às farinhas. Misture
3. Adicione o fermento dissolvido em 0,5 dl de água morna
4. Junte os pinhões e amasse tudo muito bem
5. "Quando a massa fizer bolhas, embrulhe o alguidar num pano e coloque dentro do forno a 50ºC por 2 horas
6. Molde as broas com as mãos untadas em Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Colheita das Lezírias e coloque num tabuleiro de forno
7. Decore cada broa com uma meia amêndoa e pincele com o ovo batido
8. Leve ao forno a 180ºC até douradas.

Produtos utilizados

Seleção Colheita das Lezírias

Azeite Virgem Extra

Veja também

Doces e Sobremesas · Demorado · Fácil

Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico

Doces e Sobremesas · Demorado · Médio

Tarte de limão

Doces e Sobremesas · Demorado · Médio

Coroa de pavlova com frutos vermelhos

Doces e Sobremesas · Médio · Fácil

Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã

Doces e Sobremesas · Demorado · Fácil

Panna cotta de basílico com manga

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide