

Broas com frutos secos

☞ Tempo de confeção 35 minutos

🕒 Tempo de preparação

👤 34 porções



Ingredientes

- ✓ 500 g de farinha
- ✓ 250 g de açúcar
- ✓ 1 limão
- ✓ 1 colher de sopa de canela
- ✓ 1 colher de sobremesa de erva doce
- ✓ 1 colher de café de bicarbonato de sódio
- ✓ sal
- ✓ 30 g de fermento de padeiro
- ✓ ± 1,5 dl de leite ou água (mornos)
- ✓ 70 g de Vaqueiro Gourmet
- ✓ 50 g de nozes
- ✓ 50 g de pinhões
- ✓ 100 g de passas sem grainhas
- ✓ 1 ovo

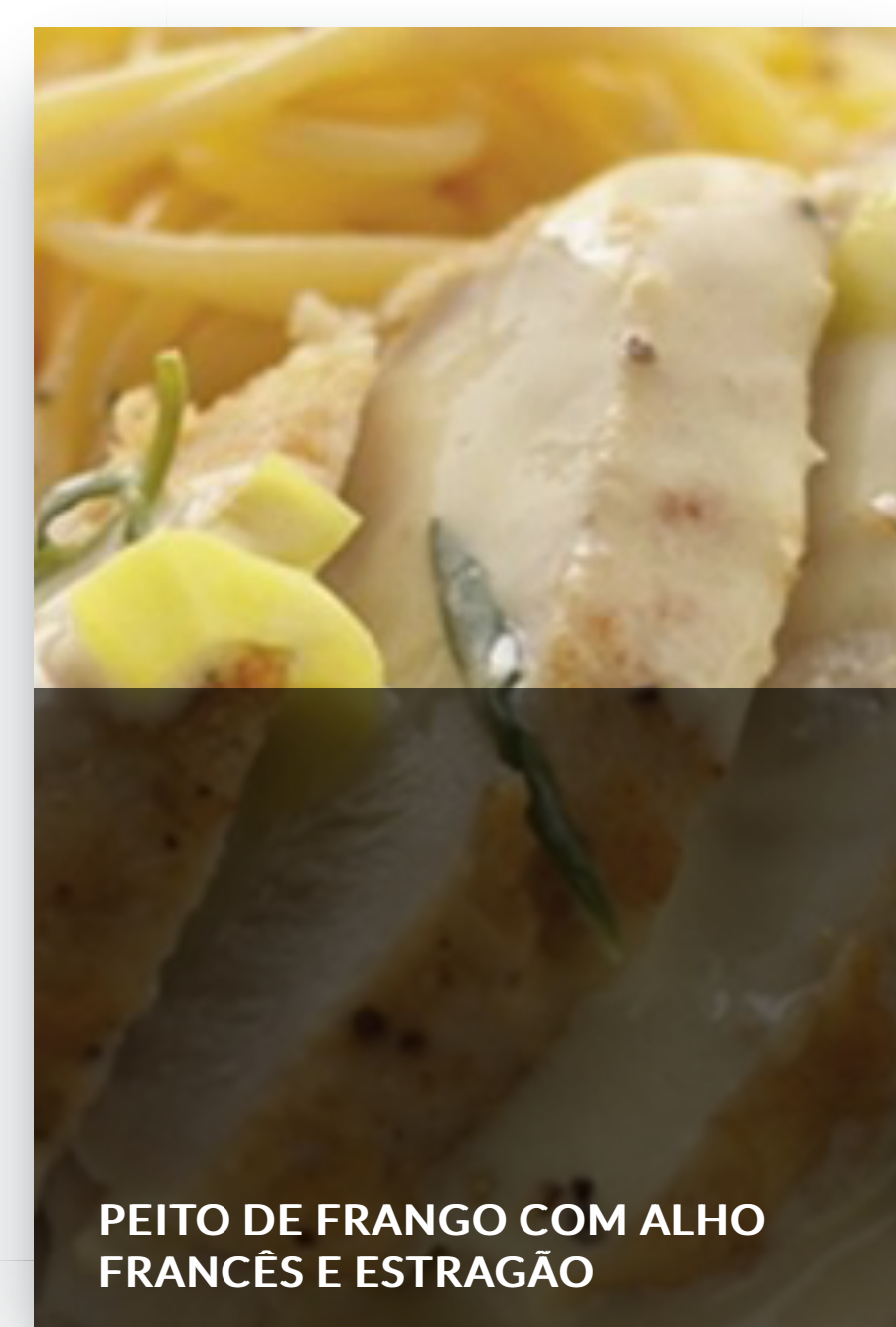
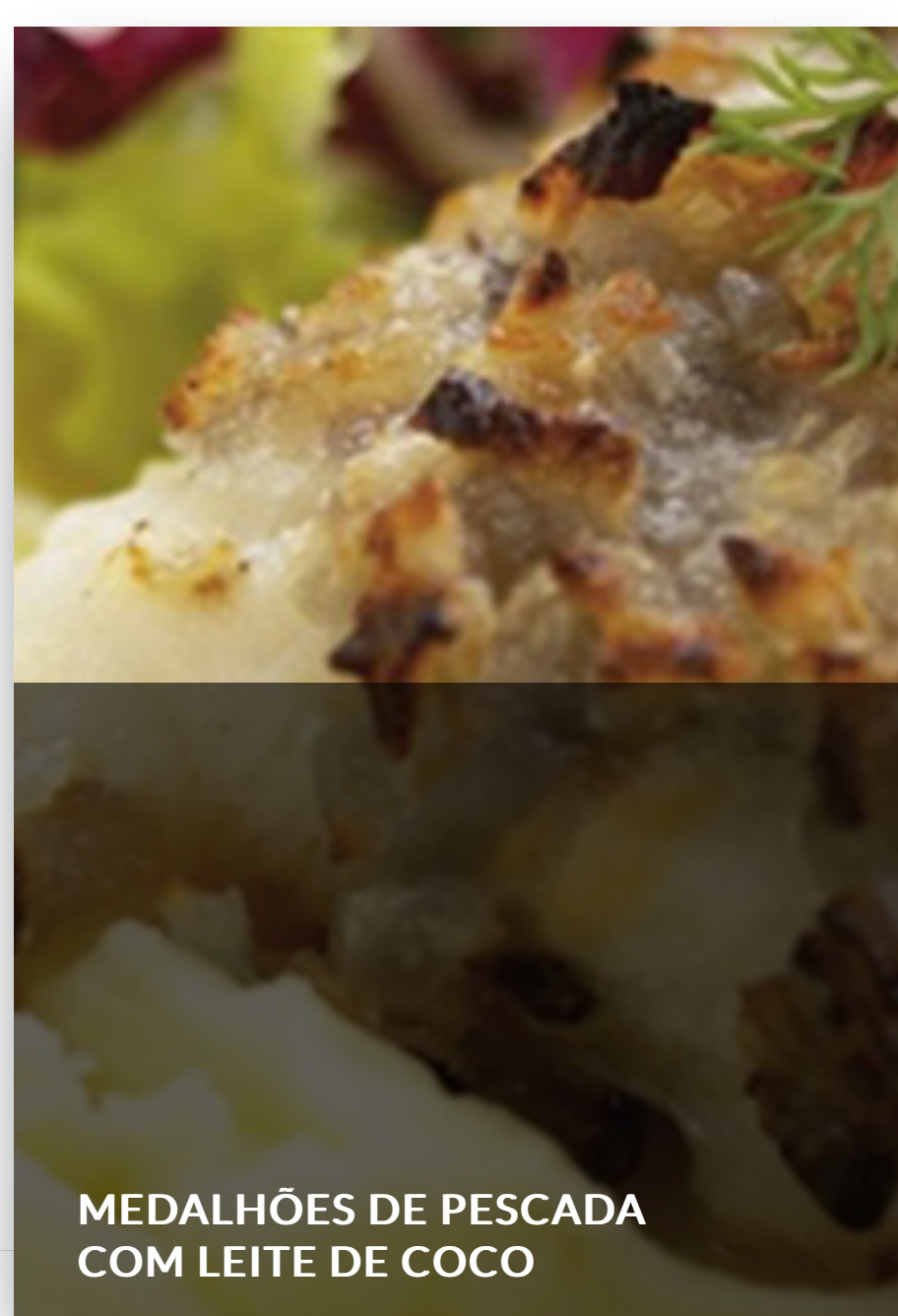
Instruções

- 1 Numa tigela, misture as farinha com o açúcar, a raspa da casca do limão, a canela., a erva doce, o bicarbonato de sódio e uma pitada de sal. Abra uma cavidade ao meio e deite aí o fermento de padeiro esfarelado. Junte-lhe um pouco de leite, ou água morna e dissolva-o com a ponta dos dedos. Cubra com um pouco da mistura em volta e deixe repousar cerca de 10 minutos.
- 2 Adicione a Vaqueiro derretida e o restante leite ou água, mornos e amasse até obter uma massa que consiga tender. Continue a sovar a massa até ficar bem macia e elástica.
- 3 Junte as nozes grosseiramente picadas, os pinhões e as passas e volte a amassar.
- 4 Tenda em broinhas e coloque-as sobre um tabuleiro de forno polvilhado com farinha, bem espaçadas entre si. Cubra com um pano e deixe levedar pelo menos 1 hora.
- 5 Entretanto, ligue o forno e regule-o para os 200 °C.
- 6 Pincele as broas com o ovo batido e leve a cozer no forno durante cerca de 20 minutos.

Depois de frias guarde-as em caixas que fechem hermeticamente.



Mais receitas



TODAS AS RECEITAS



Produtos

Vaqueiro Clássica
Vaqueiro Líquida
Vaqueiro vegetais
Vaqueiro Sabor a Manteiga

Receitas

Dietas
Pães
Peixe

Sobre Vaqueiro

Contactos
Política de Privacidade
Política de Cookies