



Broas de Almeirim



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

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 50°C 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 180°C até douradas.

Produtos utilizados



Seleção Colheita das

Lezírias

Azeite Virgem Extra

Veja também

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

Brownie de Chocolate

 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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide