

BROAS DE MEL E VINHO DO MADEIRA



• Receita Base:

• CREDI SOFTCAKE MEL E CANELA	1.000 g
• FARINHA TIPO 55	200 g
• Ovos (± 3)	100 g
• Credin Margarina bolo Rei	200 g
• Vinho da Madeira	150 g
• Água (±)	300 g

• Procedimento:

- Misturar os ingredientes do com raquete durante ± 5 minutos em velocidade mínima até obter uma massa homogénea;
- Depositar a massa (± 40 g) nos tabuleiros previamente untadas com spray desmoldante CREFINO, ou sobre papel siliconizado. Pintar com gema de ovo.
- Cozer a ± 250°C (forno de lares) durante ± 8 minutos.