



# Broas dos Santos

As **Broas dos Santos** ou **Broas Doces** são bolinhos secos tradicionalmente vendidos nas festas que comemoram os Santos.

Actualmente estas broas doces são comercializadas ao longo do ano.

A versatilidade de **CREDIN BROAS DOCES** permite a elaboração das mais diversas receitas. Basta adicionar alguns ingredientes e um pouco de imaginação!

## Receita Broas dos Santos:

CREDIN BROAS DOCES	1.000 g
Água	± 350 g
Ovos	(± 1) 50 g

## Com mistura de Frutas:

Fruta escorrida picada	400 g
Frutos Secos	100 g
Sultanas	200 g

## Com Frutos Secos:

Miolo de Noz partido	250 g
Amêndoa palitada torrada	300 g
Sultanas	250 g

## Procedimento:

Juntar os líquidos ao **CREDIN BROAS DOCES**.

Misturar com a raquete, em velocidade lenta, durante 4 a 5 minutos.

Caso pretenda elaborar broas com adição de frutas ou frutos secos, juntar no final a mistura correspondente e envolver suavemente durante breves instantes.

Repousar a massa ± 15 minutos.

Tender com o auxílio de farinha dando o formato desejado.

Colocar em tabuleiro untado, enfarinhado ou forrado com papel siliconizado.

Achatar ligeiramente com a palma da mão e enfarinhar ou pintar por cima.

Cozer a ± 240°C / 250°C durante 10 a 12 minutos.

