

Pequenos-Almoços Pão

Pão de Especiarias

25 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
125 g de manteiga
225 g de farinha
1 pitada de sal
1 c. de chá de fermento em pó
2 ovos
1 c. de sopa de mistura de especiarias

Informação nutricional

Energia	520,3 kcal	26%*
Proteínas	10,5 g	21%*
Lípidos	24,5 g	35%*
Hidratos de Carbono	64,3 g	25%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Deite o leite condensado num tacho, junte-lhe a manteiga e leve ao lume, mexendo sempre, até a manteiga derreter.
2. Retire do lume. Deite numa tigela a farinha, o sal, as especiarias e o fermento.
3. Adicione os ovos previamente batidos e o leite condensado com manteiga e mexa até obter uma massa ligada.
4. Deite a massa numa forma forrada com papel vegetal e leve ao forno a 220 graus durante 1 hora.
5. Verifique a cozedura com um palito e, se estiver cozido, retire, desenforme e deixe arrefecer.
6. Fica delicioso com compotas, manteiga ou queijo.