



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

<b>Energia</b>	520,3 kcal	26%*
<b>Proteínas</b>	10,5 g	21%*
<b>Lípidos</b>	24,5 g	35%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.