



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.