

FOLAR DA PÁSCOA

de LEONILDE MADEIRA

Receita

Ingredientes:

1 kg. de farinha, tipo 65, sem fermento
500 gr. de açúcar amarelo
100 gr. de margarina amolecida
100 gr. de banha
50 gr. de fermento fresco de padeiro
1 colh. de sopa de canela
1 colh. de sopa de erva-doce
2 colh. de sopa de mel
1 ou 2 ovos
Raspa de 1 limão
¼ l (aprox.) de leite
1 pitada de sal
Azeite q.b



Preparação:

Num alguidar misturar a farinha, a canela, o mel, a erva-doce, o açúcar, a raspa de limão, a manteiga, a banha e o sal, amassa bem.

Num recipiente, desfazer o fermento com o leite morno. De seguida juntar ao preparado. Misturar os ingredientes, amassando muito bem até a massa ficar bem ligada.

Deixar levedar abafando com um cobertor, cerca de 1 hora (dependendo da temperatura ambiente).

Pré-aquecer o forno a 180º.

Pôr em tachos ou pequenas panelas de alumínio bem untadas e enfarinhadas e colocar 1 ou 2 ovos com casca (previamente bem lavados) no centro da massa e levar a cozer em forno médio, 180º, cerca de 1 hora.

Bom apetite mediterrânico!