

Pão de canela



Ingredientes: 400 mililitro de água
1 colher de chá de sal
3 colher de sopa de açúcar
550 grama de farinha de trigo
140 grama de farinha de centeio
1 colher de chá de fermento
2 colher de sopa de miolo de avelã
1 colher de chá de canela em pó
1 colher de chá de raspa de limão

Instruções de preparação:

Coloque os ingredientes na cuba da máquina de fazer pão pela ordem indicada, menos o miolo de avelã, a canela e a raspa de limão. Programe a máquina para o ciclo normal e quando esta emitir um sinal sonoro, junte os ingredientes que faltam e deixe a máquina terminar o seu ciclo. No fim de pronto, retire da forma imediatamente para a côdea não humedecer com o vapor e deixe arrefecer antes de cortar às fatias.

Sugestões Adicionais: