

Brioche de S. Nicolau



Ingredientes: 20 centilitro de leite
2 unidade de ovos
100 grama de manteiga
50 grama de açúcar
500 grama de farinha
10 grama de fermento
1 colher de chá de sal

Instruções de preparação:

Bata os ovos com o açúcar. Junte o sal e o fermento e depois os ovos. Misture e amasse 15min. Adicione a manteiga derretida e amasse mais 5 min. Deixe levedar por cerca de 1h30. Forme a massa numa "salsicha". Corte-a em pedaços e construa "bonecos". Deixe levedar mais 1h. Leve ao forno durante 20 min a 180°C.

Sugestões Adicionais: