

PÃO DE AMEIXA E NOZES

INGREDIENTES:

1 TABLETE DE FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO (10G.)
2 COLHERES (SOPA) DE MARGARINA LIGHT
3 COLHERES (SOPA) DE ADOÇANTE EM PÓ PRÓPRIO PARA FORNO E FOGÃO
1 E 1/4 XÍCARA (CHÁ) DE LEITE DESNATADO MORNO
1 XÍCARA (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL
1 XÍCARA (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO
100G. DE AMEIXAS PRETAS SECA PICADA
30G. DE NOZES PICADAS
1 COLHER (CAFÉ) DE CANELA PARA POLVILHAR

MODO DE PREPARAR:

1. BATA NO LIQUIDIFICADOR O FERMENTO, A MARGARINA, O ADOÇANTE E O LEITE. COLOQUE AS FARINHAS EM UM RECIPIENTE, DEIXANDO UM VÃO NO CENTRO PARA DESPEJAR A MISTURA ANTERIOR.
2. BATA COM UMA COLHER DE PAU POR 5 MINUTOS. JUNTE A AMEIXA PRETA E AS NOZES. COLOQUE EM UMA FORMA DE BOLO INGLÊS DE 20 X 20 CM UNTADA E DEIXE CRESCER.
3. PINCELE O PÃO COM ÁGUA MORNA E LEVE AO FORNO PRAQUECIDO (180 °C) POR APROXIMADAMENTE 25 A 30 MINUTOS. DESENFORME ENQUANTO MORNO E POLVILHE CANELA PARA SERVER.

PESO POR PORÇÃO: 85G.

Fonte: ANAD