



Pão



101 MIN



FÁCIL



500 GRAMAS



YÄMMI 2

Ingredientes

- 100 g de miolo de noz
- 210 g de leite
- 20 g de fermento de padeiro fresco (sem glúten)
- 1 c. de café de sal
- 2 ovos
- 100 g de manteiga (à temperatura ambiente)
- 350 g de farinha sem glúten (preparado para pão)
- 20 g de uva passa (opcional)
- Farinha sem glúten para polvilhar
- Manteiga para untar

Preparação

- 1º** Coloque 50 g de nozes no copo e pique 10 segundos na velocidade 7. Retire e reserve.
- 2º** Sem lavar o copo, deite o leite, o fermento e o sal e programe 3 minutos, a 37°C na velocidade 3.
- 3º** Adicione os ovos, a manteiga, as nozes picadas reservadas e a farinha sem glúten e regule 1 minuto na Função Amassar .
- 4º** Adicione as restantes nozes e as passas e programe 1 minuto e 30 segundos na Função Amassar
- 5º** Com a ajuda da espátula transfira o preparado para uma forma de bolo inglês previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha, cubra com um pano e deixe levedar 1 hora.
- 6º** Pré-aqueça o forno a 200°.
- 7º** Coza o pão no forno cerca de 35 minutos. Desenforme e deixe arrefecer antes de cortar.

Nota: Pode reduzir a quantidade de noz ou substituir por outros frutos secos ou sementes.

Dica: Pode reduzir a quantidade de noz ou substituir por outros frutos secos ou sementes.