

Mini Folares de Páscoa

Ingredientes

- 200 g farinha com fermento
- 200 g de farinha sem fermento
- 200 ml leite magro
- 2 ovos
- 1 gema
- 12 ovos de codorniz
- 10g levedura em pó
- 1 colher de sopa de azeite (10g)
- 1 c. sopa de Erva-doce, anís moído q.b

6 mini folares

Modo de fazer

- Comece por cozer os ovos em água e reserve;
- Numa taça, misture as farinhas e a levedura;
- Junte o leite, os ovos, o azeite a erva doce moída e misture até obter uma massa uniforme. Misture com as mãos se for mais fácil;
- Deixe repousar por 15 minutos;
- Divida a massa em 6 partes iguais, dê forma e decore com os ovos de codorniz;
- Pincele cada folar com gema de ovo e leve ao forno a 200°C durante 25 minutos.

Calorias por unidade: 305 kcal

Preço aproximado: 3 €

Receita do mês de Abril 2023

