



### Pão de Leite Perfumado com Limão e Canela

#### Ingredientes:

500 g de farinha  
100 g de açúcar com canela  
25 g de fermento fresco de padeiro  
250 a 300 ml de leite  
raspa de meio limão  
leite ou gema de ovo para pincelar (pinchei só com leite)

#### Preparação:

##### Bimby / Thermomix

Colocar no copo o leite com o fermento esfarelado, a raspa de limão e 100 g de farinha, programar 2 minutos, 37 °, velocidade 3.

Acrescentar a restante farinha e o açúcar e programar 3 minutos velocidade espiga.

Deixar a massa levedar até levantar o copinho.

Com as mãos untadas com óleo fazer bolinhas de massa e colocar num tabuleiro forrado com papel vegetal próprio para ir ao forno.

Pincelar com leite ou gema de ovo e deixar levedar até dobrar o volume.

Levar ao forno aquecido a 180° durante 15 a 20 minutos.

##### Tradicional

Numa taça colocar a farinha misturada com a raspa de limão, o açúcar e fazer um buraco no meio. Colocar lá o fermento esfarelado e dissolve-lo com um pouco de leite morno, deixar crescer um pouco até formar bolhinhas. misturar aos poucos o restante leite morno e envolver a restante farinha até obter uma massa que se solta das paredes da taça. Amassar alguns minutos e deixar levedar, tapada com um pano, até dobrar o volume.

Com as mãos untadas com óleo fazer bolinhas de massa e colocar num tabuleiro forrado com papel vegetal próprio para ir ao forno.

Pincelar com leite ou gema de ovo e deixar levedar até dobrar o volume.

Levar ao forno aquecido a 180° durante 15 a 20 minutos.

**Rendeu 12 pães pequeninos.**

#### Receita e imagem cedidas por

*Tertúlia de Sabores* – <http://tertuliadesabores.blogspot.pt>, publicado em 15-01-2012 1