



Folar da Páscoa

Ingredientes:

175g de Farinha

1 colh. chá de Fermento

25g de Açúcar

1 pitada de Sal

1 colh. chá de Canela

1 colh. chá de Erva doce moída

Raspa de meia laranja

1 logurte natural

40g de Manteiga derretida

2 Ovos

Preparação:

Coza um ovo.

Juntar todos os ingredientes numa taça e mexer até ficar uma bola. Tirar um pouco da massa para o final.

Num tabuleiro de ir ao forno, coloque a massa sobre uma folha de papel vegetal.

Coloque o ovo cozido no centro e pressione ligeiramente.

Com a massa que separou anteriormente, divida ao meio, faça dois rolinhos e cruze por cima do ovo. Pincele com ovo.

Leve ao forno pré-aquecido a 180°C durante 20 minutos.

Nota: Se no final do tempo a massa não estiver bem cozida junto ao ovo, cubra o folar com papel de alumínio e leve ao forno mais 5-10 minutos.

vai ficar tudo bem

