

Broas de mel

Ingredientes:

- 500 g de farinha
- 100 g de açúcar
- 2 colheres de sopa de canela
- 1 colher de café de sal
- 1 colher de chá de fermento
- 180 ml de azeite
- 200 ml de mel
- 2 ovos médios
- Açúcar para polvilhar q.b.



Modo de preparação:

Coloque, numa taça, a farinha, o sal, o açúcar, o fermento e a canela. Misture tudo. Leve ao lume o azeite e o mel até estarem mornos. Depois retire e junte à mistura. Amasse um pouco e acrescente os ovos amassando bem. Pré aqueça o forno a 180°C e forre um tabuleiro com papel vegetal. Faça pequenas bolas com a massa e achate as mesmas. Repita até terminar a massa.

Leve ao forno a cozer cerca de 12 a 15 minutos. Retire e passe as broas por açúcar.