

PAIN AU CHOURIÇO



Ingredientes:

2 iogurtes naturais
420g de farinha
30g manteiga derretida
1 ovo grande
1 pitada de sal
1 colher de chá de açúcar
10g de fermento químico
(1 colher de sopa rasa)

Numa grande tigela amassar tudo muito bem fazer uma bola e repartir em 8 bolas. Com as mãos ou o rolo da massa estender um bocadinho cada bola e colocar no centro chouriço e queijo ralado. Enrolar.

Polvilhar um tabuleiro com farinha e colocar os pães, vai

Ingrédients:

2 yaourts nature
420g de farine
30g de beurre fondu
1 œuf large
1 pincée de sel
1 cuillère à café de sucre
10g de levure chimique (1 cuillère à soupe rase)

Dans un grand bol, pétrir très bien le tout, faire une boule et la diviser en 8 boules.

Avec les mains ou le rouleau à pâtisserie, étalez un peu chaque boule et déposez au centre le chorizo et le fromage râpé. Boucle.

Saupoudrez une plaque de farine et placez les pains, enfournez pour +- 15/18

a cozer +- 15/18 minutos a
180°.

minutes à 180°.