

**Recipe:**

***ferraduras***

**Receita:**

***Ferraduras***

**Receta:**

***Herraduras***

**Ingredientes:**

* *350 gr de Açúcar*
* *250 ml de Leite*
* *1 kg de Farinha*
* *4 ovos + 1 ovo (para pincelar os bolos)*
* *60 gr de margarina*
* *1 colher de sopa de bicarbonato de sódio*
* *1 pitada de sal fino*
* *raspa de um limãoI*
* *1 colher de sopa de canela em pó*

**Ingredientes:**

* *350 gr de azúcar*
* *250ml de leche*
* *1 kg de harina*
* *4 huevos + 1 huevo (para el cepillado de los pasteles)*
* *60 gr de margarina*
* *1 cucharada de bicarbonato de sodio*
* *1 pizca de sal fina*
* *la ralladura de un limón1*
* *cucharada de canela en polvo*

*cucharada de canela en polvo*

**Ingredients:**

* *350 gr of sugar;*
* *250 ml milk;*
* *1 kg of flour;*
* *4 eggs + 1 egg (for brushing the cakes);*
* *60 gr of margarine;*
* *1 tablespoon of baking soda;*
* *1 pinch of fine salt;*
* *zest of one lemon;*
* *1 tablespoongroundcinnamon;*

Elaborado por / preparado por / preparedby:

*Rui Alves*

Curso escolar / curso / course:

*2013/2014*

*10º ano TCA1*

**Tempo:** *40 min*

**Instruções:**

**Colocar num alguidar a farinha, o açúcar, o sal, a canela em pó, o bicarbonato, a raspa de limão, a margarina derretida e os ovos e amassar bem;**

**Depois ir juntando aos poucos o leite e continuar a amassar;**

**Depois de bem amassado tender a massa e formar ferradura;**

**Colocar num tabuleiro previamente untado e pincelar os bolos com um ovo batido;**

**Ir ao forno, pré-aquecido a 150º, cerca de 40 minutos**

**Sugestões/ Curiosidades:**

**Sugestão: Pode acompanhar com um chá ou com um café.**

*.*

**Sugerencias / Curiosidades:**

*Consejo: puede seguir con un té o un café.*

**Instrucciones:**

*Colocar en un bol la harina, el azúcar, la sal, la canela, el bicarbonato, la ralladura de limón, la margarina derretida y los huevos y mezclar bien;*

*Después de unirse a ir poco a poco la leche y seguir amasando;*

*Después de atender bien preparado la masa y la forma de herradura;*

*Colocar en una bandeja de hornear engrasada y cepillarse los bollos con huevo batido;*

*Regreso al horno, precalentado a 150 º, unos 40 minutos*

**Tiempo:** *40 min*

**Suggestions / Curiosities:**

*Tip: You can follow up with a tea or a coffee..*

**Instructions:**

**Place in a bowl the flour, sugar, salt, cinnamon, baking soda, lemon zest, melted margarine and eggs and mix well;**

**After joining go slowly the milk and continue to knead;**

**After tending well kneaded the dough and form horseshoe;**

**Place in a greased baking tray and brush the buns with beaten egg;**

**Return to oven, preheated to 150 °, about 40 minutes**

**Time:** *40 min*