

## **PÃO DE AÇAÍ**

### **Ingredientes**

- 2 ovos
- 20g de sal
- 60g de leite em pó
- 60g de açúcar
- 150 ml de água
- 400 ml de polpa de açaí
- 1 kg de farinha de trigo
- 30g de fermento biológico
- 60g de manteiga

### **Como fazer**

1. Bata os ovos, o sal, o leite em pó, o açúcar, a água e o açaí.
2. Acrescente o fermento biológico e a manteiga e misture bem.
3. Adicione a farinha de trigo e sove bem.
4. Cubra e deixe crescer até dobrar de volume.
5. Modele e deixe crescer novamente.
6. Asse em forno preaquecido a 180°C até que enfiando um palito, ele saia seco.