

# Cacete de Pão Doce

**Tempo de preparação :** 15m (massa) + 30 a 45m (cozedura) / **Doses :** 1 forma de cacete

**Chef :** Teresa Mendes

## Ingredientes

- 4 Ovos (1 dos ovos será para utilizar no fim, para pincelar o pão antes de ir ao forno)
- 3 c. de sopa Margarina
- 1 c. de chá Sal
- 50 g. Fermento padeiro
- 5 c. de sopa Açúcar (Branco ou amarelo)
- 700 g. Farinha de trigo (Convém ser uma farinha de boa qualidade)

## Mise en place

- Liquidificadora
- Salazar
- Colher
- Balança
- Pano
- Luvas de forno
- Tábua de cozinha

## Confeção

- 1 Colocar, no liquidificador,** 3 ovos, a margarina, o sal, o leite, o fermento e o açúcar. Misturar bem até atingir uma massa densa ou homogénea.  
À parte, numa tijela ou taça grande, colocar a farinha de trigo.
- 2 Retirar a massa da liquidificadora** e deitar na taça, para misturar com a farinha de trigo. Esta mistura deve ser gradual, e realizada com as mãos.
- 3 Depois de tudo envolvido,** e depois de obter uma massa bem homogénea, passar um pouco de margarina nas mãos para bater/sovar a massa até se separar ou desgrudar das mãos, ou seja, até não colar mais, para podermos trabalhá-la à vontade.
- 4 Depois de ganhar esta consistência,** tirar a massa da taça, coloca-la numa tábua e polvilhar tudo com farinha. De seguida, cobrir com um pano e deixar descansar à volta de 1 hora, para a massa crescer.
- 5 Após essa hora, temos a massa** pronta para enformar da forma que pretendermos (cacete, bola, trança, etc.).
- 6 Bater um ovo à parte,** e pincelar a massa já enformada, antes de a colocar no forno. Colocar a massa num tabuleiro de ir ao forno (o tabuleiro deve estar untado com farinha).
- 7 O forno deve estar pré aquecido** a 180 graus. Cozer entre 30 a 45 minutos, dependendo do tipo de forno. Aos 30 minutos deve espetar um palito para perceber se já está pronto.

saberes  
e sabores  
da maia