

PÃO DE ESPINAFRE

2 OVOS

3/4 DE XÍCARA DE ÓLEO DE CANOLA

1 COLHER (SOPA) DE AÇÚCAR

1 COLHER (SOBREMESA) DE SAL

2 POTES DE IOGURTE

60 G DE FERMENTO DE PADARIA (biológico)

APROXIMADAMENTE 1 KG DE FARINHA DE TRIGO BRANCA (ATÉ DESGRUDAR DA MÃO)

60 ML DE LEITE

½ XÍCARA DE ESPINAFRE

MODO DE PREPARO

BATA NO LIQUIDIFICADOR OS CINCO PRIMEIROS INGREDIENTES. EM SEGUIDA, ACRESCENTE O LEITE E O ESPINAFRE LEVEMENTE FERVENTADO. POR ÚLTIMO, COLOQUE O FERMENTO E MISTURE BEM. EM UMA BACIA REDONDA, COLOQUE A FARINHA, FAZENDO UM BURACO NO MEIO. DESPEJE OS INGREDIENTES E MISTURE AMASSANDO COM AS PONTAS DOS DEDOS, ATÉ QUE A MASSA FIQUE HOMOGÊNEA E BEM MACIA. DIVIDA A MASSA EM TRÊS PEDAÇOS E ABRA CADA UM DELES COM UM ROLO OU CILINDRO. EM SEGUIDA, ENROLE-AS COMO SE FOSSEM ROCAMBOLES. UNTE UMA ASSADEIRA GRANDE E COLOQUE AS MASSAS PARA CRESCER

POR APROXIMADAMENTE 30 MINUTOS. EM SEGUIDA, LEVE-AS AO FORNO PARA ASSAR.