# Pão de alecrim

escrito por Universo e Cultura



- **Texto do Gato Místico.**

2 colheres (sopa) rasas de água morna
15g de fermento biológico
1 xícara (chá) de leite morno
1 colher (sopa) de margarina
¼ xícara (chá) de mel
1 colher (chá) de sal
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
½ colher (sopa) de alecrim seco.

Numa tigela, coloque o fermento, a água, o sal e o mel e deixe descansar por 15 minutos. Acrescente o leite morno, a farinha e a margarina e misture até formar uma massa que desgrude das mãos (se necessário, acrescente mais farinha). Ponha o alecrim e amasse novamente. Deixe descansar até dobrar de tamanho, coloque em fôrmas para pão e asse em forno pré aquecido até dourar.