

- Bolos de Massa do Pão -

Ingredientes:

- 2kg de massa do pão
- 200g de banha
- 250g de margarina
- 500g de açúcar branco
- 500g de açúcar amarelo
- 8 ovos
- Raspa de limão
- Canela
- Mel a gosto
- Erva doce



Modo de preparação:

Juntar todos os ingredientes e amassar bem.

Tape a massa com um pano e deixe-a repousar durante cerca de 60 minutos.

Molde os bolinhos em forma de bola ligeiramente achatada.

Coloque num tabuleiro e deixe levedar tapado durante cerca de 30 minutos.

Por fim, polvilhe um pouco de açúcar por cima dos bolinhos e leve ao forno.