

## Ingredientes

Farinha - 3 xícaras

Fermento seco - 4 colheres de sopa

Gemas - 5

Manteiga - 150 gramas

Açúcar - 1 xícara

Azahar  
(água de flor de laranjeira) - 3 colheres de sopa

Raspas de laranja - 1 colher de sopa

Ovos para pincelar - 2

Sal - 1 pitada

Açúcar - para salpicar



*Autora:* Bia Borges  
02 de novembro de 2015

## Modo de preparo

1. Diluir em 1 xícara de água morna 4 colheres de sopa de fermento.
2. Adicionar 1 xícara e ½ de farinha.
3. Faça uma bola de massa. Deixar descansar por 15 minutos em lugar quente até que dobre de tamanho.
4. Misturar a farinha com sal, e o açúcar.
5. Colocar os ovos, as gemas, as raspas de laranja e a água de azahar (laranja).
6. Amassar bem e adicione à bola pequena de massa.
7. Amassar novamente e deixe dormir em lugar quente durante 1 hora.
8. Amassar e fazer os pães do tamanho desejado.
9. Em uma forma untada, enfeitar o pão com lágrimas e pétalas, feitas com a massa
10. Passar ovo batido e polvilhar açúcar.
11. Em forno pré-aquecido a 160 graus, assar por 40 a 50 minutos.