

## PÃO DE LINGÜIÇA

### INGRID LUSQUIÑOS



#### **ingredientes:**

- 2 pacotes (2 vezes 240 gramas) de lingüiça mista cozida e defumada (fininha Perdigão),
- 2 ovos,
- 2 xícaras (chá) de água,
- 1 cebola,
- 4 dentes de alho,
- 1 colher (sopa) de orégano,
- 1 colher (sopa) de açúcar,
- ½ colher (sopa) de sal,
- 4 colheres (sopa) de azeite,
- 2 pacotes de fermento biológico Fleischmann (2 vezes 15 gramas)
- aproximadamente 9 xícaras de farinha de trigo (+ ou – 1 kg)

#### **MODO DE PREPARO:**

Separe um pacote e meio de lingüiça, pique e reserve. Bata o que sobrou (1/2 pacote) com o restante dos ingredientes, menos a farinha de trigo. Junte metade da farinha de trigo com as lingüiças picadas (1pacote e meio) e misture o que bateu no liquidificador. Misture bem e vai acrescentando aos poucos a farinha restante. A massa deve ficar macia, mas não deve colar nas mãos. Dependendo da farinha, do tamanho dos ovos e da cebola etc.. pode ser necessário mais ou menos farinha. Unte duas formas de bolo inglês e coloque a metade da massa em casa uma. Pincele com uma gema de ovo e salpique parmesão ralado. Deixe crescer por duas horas e asse por 15 minutos (140 graus) e mais 25 minutos aumentando a temperatura do forno (240 graus).