



# broas doce

Seis receitas com  
Bak Past Broa Doce



# 1

## NORMAL

Bak Past Broa Doce	1000 g
Bak Past Fruta Picada	700 g
Água	250 g
Ovos	100 g

Juntar ao **Bak Past Broa Doce** a água e os ovos.  
Amassar com a raqueta durante cerca de 4 min.  
Juntar o **Bak Past Fruta Picada** e envolver.  
Repouse a massa durante 15 min.  
Tender com a farinha nos formatos desejados.  
Colocar sobre o tabuleiro untado ou com papel de forno.  
Cozer entre 220°C a 230°C durante 10 min.



ASSISTA AO VIDEO  
DA RECEITA



# 2

## COM PEPITAS DE CHOCOLATE E AVELÃS

Bak Past Broa Doce	1000 g
Pepita I100 - 47%	350 g
Avelã Torrada	350 g
Água	250 g
Ovos	100 g

Juntar ao **Bak Past Broa Doce** a água e os ovos.  
Amassar com a raqueta durante cerca de 4 min.  
Juntar a **Avelã Torrada e a Pepita I100 - 47%**.  
Repouse a massa durante 15 min.  
Tender com a farinha nos formatos desejados.  
Colocar sobre o tabuleiro untado ou com papel de forno.  
Cozer entre 220°C a 230°C durante 10 min.

ASSISTA AO VIDEO  
DA RECEITA





# 3

## COM PASSAS E NOZES

Bak Past Broa Doce	1000 g
Sultanas	350 g
Noz Troços	350 g
Água	250 g
Ovos	100 g

Juntar ao **Bak Past Broa Doce** a água e os ovos.  
Amassar com a raqueta durante cerca de 4 min.  
Juntar **Sultanas** e **Noz Troços**.

Repouse a massa durante 15 min.

Tender com a farinha nos formatos desejados.

Colocar sobre o tabuleiro untado ou com papel de forno.  
Cozer entre 220°C a 230°C durante 10 min.



ASSISTA AO VIDEO  
DA RECEITA



# 4

## COM CREME DE OVO

Bak Past Broa Doce	1000 g
Bak Past Fruta Picada	700 g
Bak Past Ovo Creme	q.b.
Água	250 g
Ovos	100 g

Juntar ao **Bak Past Broa Doce** a água e os ovos.  
Amassar com a raqueta durante cerca de 4 min.  
Juntar o **Bak Past Fruta Picada** a envolver.

Repouse a massa durante 15 min.

Tender com a farinha e recheiar com **Bak Past Ovo Creme**.

Colocar sobre o tabuleiro untado ou com papel de forno.  
Cozer entre 220°C a 230°C durante 10 min.



ASSISTA AO VIDEO  
DA RECEITA



# 5

## COM CREMA DO FORNO

Bak Past Broa Doce	1000 g
Pepita I100 - 47%	350 g
Avelã Torrada	350 g
Água	250 g
Ovos	100 g



ASSISTA AO VIDEO DA RECEITA



Juntar ao **Bak Past Broa Doce** a água e os ovos. Amassar com a raqueta durante cerca de 4 min. Juntar a **Pepita I100 - 47%** e envolver.

Repouse a massa durante 15 min.

Tender com a farinha e rechear com **Chocolate Crema do Forno**.

Colocar sobre o tabuleiro untado ou com papel de forno.

Cozer entre 220°C a 230°C durante 10 min.

# 6

## COM FRUTTIDOR DE MAÇÃ

Bak Past Broa Doce	1000 g
Fruttidor de Maçã	350 g
Pepita I100 - 47%	250 g
Água	250 g
Ovos	100 g



ASSISTA AO VIDEO DA RECEITA



Juntar ao **Bak Past Broa Doce** a água e os ovos. Amassar com a raqueta durante cerca de 2 min. Adicionar o **Fruttidor de Maçã** e deixar envolver. Por fim adicionar a **Pepita I100 - 47%** e amassar com a raqueta durante cerca de 2 min. Repouse a massa durante 15 min. Tender com a farinha. Colocar sobre o tabuleiro untado ou com papel de forno. Cozer entre 220°C a 230°C durante 10 min.