

# Pão Sírio com Patê

12 unidades



Requer prática

up to 40 Min.



## Ingredientes:

### Pão Sírio:

- 1 envelope Fermento Biológico Seco Instantâneo Dr. Oetker (10g)
- 4 xícaras chá de Farinha de Trigo
- ½ xícara chá de Água
- ½ xícara chá de Leite morno
- 1 colher sobremesa de Sal
- 1 colher chá de Açúcar

### Patê:

- 2 colheres chá de Gelatina em Pó Incolor Dr. Oetker
- 2 colheres sopa de Água
- 1 lata de milho verde
- 300 ml Creme de Leite
- 3 colheres sopa de maionese
- 1 unidade cebolas pequena
- 1 lata de Atum
- Salsa
- 1 pitada de Sal

## 1 Modo de Preparo do Pão Sírio:

Em um recipiente coloque a farinha de trigo, o sal, o açúcar e misture. Em seguida acrescente o azeite, o ovo, o fermento biológico, o leite e a água e sove a massa até ficar homogênea. Deixe descansar por 30 minutos. Sove a massa novamente, em uma superfície enfarinhada, faça um cordão e corte aproximadamente 12 bolinhas. Abra cada bolinha com um rolo deixando atingir aproximadamente 12 cm de diâmetro. Coloque-as em uma assadeira retangular grande, untada com margarina e farinha, deixando espaços entre as massas. Leve ao forno preaquecido a 240°C e deixe assar por 8 minutos. Ou até dourar ligeiramente.

## 2 Modo de Preparo do Patê:

Misture a água na Gelatina Incolor em Pó Dr. Oetker e reserve. Bata no liquidificador o milho com a metade da água da lata, a cebola, sal, o creme de leite, a maionese, a salsinha até formar um creme. Despeje o creme em um recipiente e acrescente o atum. Leve a gelatina hidratada ao micro-ondas por 15 segundos, acrescente ao creme e misture bem. Coloque em um pote com tampa e deixe na geladeira por 1 hora antes de servir. Sirva com o pão sírio.