

## Sabe como surgiu o “pão de Santo António”?

*Maria Paola Daud / Jun 13, 2018*



Willem van Herp the Elder-The National Gallery, London-Public domain

### **Um milagre deu origem a esta tradição**

Todos os dias 13 do mês de junho, dia de Santo António, muitas igrejas costumam repartir pequenos pães bentos entre os fiéis. Mas sabe como nasceu esta tradição? Trata-se de um dos tantos milagres do santo, o “milagre de Tomazinho”.

### **O milagre**

Certo dia, Tomazinho (um lindo bebê de 20 meses) estava a brincar sozinho. Quando a mãe o foi chamar, encontrou-o sem vida, afogado em uma vasilha com água. Desesperada, ela invocou a ajuda de Santo António. Na oração, fez uma promessa: se conseguisse a graça de ter o seu filho vivo novamente, ela daria aos pobres a quantidade de pão proporcional ao peso do bebê.

O menino “acordou” milagrosamente e deu vida à tradição. Hoje em dia, muitos fiéis costumam fazer os pães e levá-los para serem abençoados na Missa. Depois, fazem a distribuição para amigos e familiares em sinal de agradecimento ou em forma de um pedido especial a Santo António.



### **A receita**

O pão de Santo Antônio é simples de fazer. Hoje, trazemos a receita que foi gentilmente cedida pelos antonianos.

**Ingredientes:** 600 g de farinha; 250 ml de leite; 80 g de açúcar; 50 ml de óleo; 1 ovo; um pouco de rum; 20 g de levedura de cerveja; uma pitada de sal; 1 gema para pincelar os pãezinhos; 3 colheres de açúcar para a cobertura.

**Modo de preparar:** Prepare a massa num recipiente, juntando a farinha, o leite, o açúcar, o óleo, a levedura, o rum e o sal. Mexa tudo muito bem. Divida a massa em 24 pãezinhos e coloque-os para descansar uma hora.



Passado esse tempo, pincele os pãezinhos com a gema misturada com uma colher de leite. Leve ao forno por 20 minutos à temperatura de 180 graus. Depois de assados, pincelar os pães com um melado de açúcar e água.

Shutterstock-KlaraBstock

Fontes: [santantonio.org](http://santantonio.org), [antoniano.it](http://antoniano.it)