

Receita do Bolo-rei

Ingredientes

- 30 colheres de sopa de farinha preparada Nacional para pão Brioche
- 4 colheres de sopa de açúcar em pó
- 9 colheres de sopa de vinho do Porto
- 1 colher de chá rasa de canela em pó
- 23 colheres de sopa de água morna
- 1 colher de sopa de c/ frutos secos
(finkões, amêndoas laminadas, passas e nozes)
- 2 colheres de sopa de frutos cristalizados em cubinhos
- 1 gema de ovo batida



Preparações

Juntar na batedeira a farinha com o açúcar em pó, o vinho do Porto, a canela e a água morna. Deixar misturar muito bem.

Tapar a tigela onde se bateram os ingredientes e deixar levedar a massa por uns 60 minutos, até dobrar de volume, em local tépido.

Colocar a massa na mesa da cozinha polvilhada de farinha. Juntar-lhe os frutos secos e cristalizados. Amassar de modo a incorporar os frutos.

Moldar a massa em forma de bolo-rei. Pincelar a superfície do bolo com gema batida e decorar com frutos secos e cristalizados e montinhos de açúcar em pó.

Passar a massa para um tabuleiro e deixar repousar por uns 20 minutos, em local tépido. Pré-aquecer o forno a 180 graus.

Levar ao forno e deixar cozer, durante aproximadamente 35 minutos (este tempo varia consoante o forno).