

#saboresdenatal

Receita de bolo Rei



Ingredientes:

- 750g de farinha de trigo sem fermento.
- 30g de fermento de padreiro.
- 150g de margarina vegetal ou manteiga.
- 150g de açúcar.
- 150g de frutas cristalizadas.
- 150g de frutos secos pinhões, nozes, passas, avelãs e/ou amêndoas.
- 4 ovos.
- 1 limão.
- 1 laranja.
- 1 dl vinho do porto.
- 1 colher de sobremesa sal rasa.

Modo de preparação:

1. Picam-se as frutas cristalizadas e põem-se a macerar com o vinho do Porto juntamente com as frutas secas.
2. Dissolve-se o fermento em 1 dl de água tépida e junta-se a uma chávena de farinha (tirada do peso total). Mistura-se e deixa-se levedar em ambiente morno durante cerca de 15 minutos.
3. Entretanto, bate-se a gordura escolhida, o açúcar e a raspa das cascas do limão e da laranja. Juntam-se os ovos, um a um, batendo entre cada adição, e depois a massa de fermento.
4. Quando tudo estiver bem ligado, adiciona-se a restante farinha peneirada com o sal. Amassa-se ou bate-se a massa muito bem. Esta massa deve ficar macia e elástica. Se estiver muito rija, junta-se um pouco de leite tépido. Misturam-se as frutas maceradas no vinho do Porto. Volta a amassar-se e molda-se em bola.
5. Polvilha-se a massa com um pouco de farinha, tapa-se com um pano e envolve-se a tigela num cobertor. Deixa-se levedar em ambiente morno durante cerca de 5 horas.
6. Quando a massa estiver bem levedada - em princípio deve dobrar de volume, mexe-se e molda-se novamente em bola (ou em várias bolas) e já sobre um tabuleiro untado faz-se-lhe um buraco no meio. Introduce-se a fava e o brinde, este embrulhado em papel vegetal. Deixa-se levedar durante mais 1 hora.
7. Pincela-se o bolo com gema de ovo e enfeita-se com frutas cristalizadas inteiras, torrões de açúcar, pinhões inteiros, meias nozes, etc.
8. Leva-se a cozer em forno bem quente. Depois de cozido, pincela-se o bolo-rei com geleia diluída num pouco de água quente. Para impedir que a rodela feche, pode introduzir-se uma tigela no buraco.