

# FOLAR ALENTEJANO



## CONFEÇÃO

1. Colocar os ingredientes do fermento em massa na taça e programar P1 - Massas. Deixar levedar.
2. Adicionar o açúcar, as natas, o leite, e a manteiga derretida e seleccionar 30 segundos, vel. 5.
3. Adicionar a farinha e programar P1 - Massas, Deixar levedar algumas horas. A massa não vai crescer muito.
4. Findo esse tempo, formar uma bola, colocar o ovo, e uns efeitos em cruz sobre o ovo. Pincelar com gema batida e sem deixar levedar, levar ao forno a 180°C até estar cozido (aprox. 30 min.).

## INGREDIENTES

- PARA O FERMENTO EM MASSA:
- 50 G ÁGUA
- MEIA SAQUETA FERMENTO PADEIRO SECO OU 12 G FRESCO
- 75 G FARINHA
- PARA O FOLAR:
- FERMENTO EM MASSA
- 90 G LEITE GORDO
- 80 G NATAS
- 170 G AÇÚCAR
- 20 G MANTEIGA
- 350 G FARINHA
- 1 OVO COZIDO
- 1 GEMA BATIDA PARA PINCELAR