

BOLOS FINTOS



INGREDIENTES

- 625 G DE FARINHA
- 320 G DE AÇÚCAR
- 32 G DE BANHA DE PORCO
- 29 G DE MANTEIGA DE VACA
- 125 G DE FERMENTO DE PADEIRO
- 7 G DE FERMENTO INGLÊS
- 1 OVO
- ERVA-DOCE Q.B. COM CASCA DE LIMÃO

CONFEÇÃO

1. Colocar a lâmina de amassar/triturar. Coloque a banha, a manteiga e os fermentos de padeiro e inglês na taça e programe vel. 4, 40°C durante 2 minutos. Se pretender os bolos fintos com um sabor mais intenso, deite um pouco mais de açúcar ou mais erva-doce.
2. Num tacho, coloque 2 cascas de limão e erva-doce q.b. em cerca de 200 ml de água. Deixe ferver e retire do lume.
3. De seguida adicionar os restantes ingredientes - farinha, açúcar, cerca de metade da erva-doce (o líquido apenas, sem as cascas de limão) e o ovo.
4. Seleccionar o programa P2 de massas. Verificar a meio do programa se é necessário adicionar mais água com erva-doce para a massa ter a consistência desejada. Deixe levedar a massa durante o tempo do programa.
5. Após o término do programa, molde bolas do tamanho de um punho e deixe levedar no forno (aquecido anteriormente a 50°C e desligado quando colocar a massa) cerca de 1 hora.
6. Por fim, coza os bolos a 200°C cerca de 30 minutos ou até estarem dourados.