

# FOLAR DE VALE DE ÍLHAVO



## CONFEÇÃO

1. Colocar na taça 125 g de farinha, juntamente com a água e o fermento desfeito e programar velocidade 4, 40º durante 1 minutos e 30 segundos. Deixar descansar 5 minutos. Abrir a tampa e adicionar os ovos, a manteiga amolecida e cortada em pedacinhos, a restante farinha, o açúcar, a canela, o sal e a raspa de limão e programar P1 massas. Durante o programa convém fazer umas pausas se sentir que a máquina está a esforçar muito. Deixar o programa levedar durante o tempo programado, cobrindo a taça com um pano para não entrar ar pela tampa. Findo o programa retirar para uma bancada enfarinhada e amassar levemente juntando mais farinha aos poucos, se necessário, até a massa não colar nas mãos. Retirar uma mão cheia de massa e reservar. Formar uma bola com a massa, colocar num tabuleiro forrado com papel vegetal e colocar os ovos cozidos no centro da bola, enterrando-os um pouco na massa. Formar 5 tiras com a massa reservada e cobrir os ovos a formar uma cruz por cima de cada ovo, de modo a que fiquem presos na massa. Com a 5ª tira formar um anel à volta dos ovos de modo a fixar as pontas das tiras que cobrem os ovos. Levar ao forno pré-aquecido a 200º durante 30 minutos, ou quando estiver cozido. Retirar do forno quando estiver cozido.

## INGREDIENTES

- 500 G DE FARINHA
- 200 G DE AÇÚCAR
- 3 OVOS (MAIS OS QUE QUISEIR COZER PARA DECORAR - EU USEI 2)
- 50 G DE MANTEIGA
- 25 G DE FERMENTO FRESCO
- 100 ML DE ÁGUA MORNA
- 1 COLHERES DE CHÁ DE CANELA
- 1 PITADA DE SAL
- RASPA DE 1 LIMÃO - OPCIONAL