

REGUEIFA DE LEITE CONDENSADO



CONFEÇÃO

1. Ligue o forno a 50°C.

2. Coloque a água e o fermento na taça com a lâmina para amassar/triturar e aqueça a 35°C, velocidade 5 durante 3 minutos.

3. Junte o leite condensado, os ovos, a farinha e a manteiga. Seleccione o programa de massa P2.

4. Retire a massa da taça, divida-a em 8/9 pedaços idênticos e coloque-os numa forma redonda untada com manteiga. Leve a forma ao forno e deixe levedar até dobrar de tamanho (cerca de 2 horas). [se optar por levedar noutra local, tenha o cuidado de evitar correntes de ar]

5. Após este tempo, retire-a do forno e aumente a temperatura para 190°C. Pincele a regueifa doce com gema de ovo para lhe conferir um tom mais dourado. Polvilhe com a amêndoa granulada e leve a cozer durante 25 min, ou até que esteja cozida (verificar com um palito).

INGREDIENTES

- 1 SAQUETA (11G) DE FERMENTO DE PADEIRO (SECO)
- 375 ML DE ÁGUA
- 1 LATA LEITE CONDENSADO
- 40 G DE MANTEIGA
- 3 OVOS
- 1 KG FARINHA DE TRIGO (USEI T65)
- 1 GEMA DE OVO (PARA PINCELAR)
- Q.B. DE AMÊNDOA GRANULADA (OPCIONAL)