

BOLO DE PÁSCOA RUSSO



INGREDIENTES

- 13 CL LEITE MEIO GORDO
- 12 G FERMENTO DE PADEIRO
- 2 GEMAS DE OVO
- 300 G FARINHA
- 5 G SAL
- 240 G AÇÚCAR
- 5 G EXTRACTO DE BAUNILHA
- 40 G MANTEIGA
- 75 G FRUTA CRISTALIZADA PICADA
- 75 G AMÊNDOAS PICADAS
- RASPA DE 1 LARANJA
- 1 CLARA DE OVO
- SUMO DE 1/2 LIMÃO

CONFEÇÃO

1. Coloque o leite e o fermento na taça com a lâmina para amassar/triturar. Aqueça na velocidade 5 a 35 °C durante 3 min.
2. Junte as gemas, a farinha, o sal, 40 g de açúcar, a baunilha e a manteiga amolecida em cubos. Seleccione o programa para massa P2.
3. Após 40 min., retire a massa e estenda-a numa bancada polvilhada com farinha. Junte a fruta cristalizada, as amêndoas, a raspa de laranja e enrole a massa sobre si mesma. Corte em fatias de 5 cm e coloque-as lado a lado numa forma para bolos untada com manteiga e farinha.
4. Cubra com um pano de cozinha e deixe repousar durante 2 horas.
5. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6), deixe cozer durante 40 min.
6. Bata a clara e junte gradualmente o resto do açúcar em pó e o sumo de limão. Com um pincel, cubra o brioche com esta cobertura. Deixe arrefecer antes de servir.