

COROA ENTRANÇADA DE PÊRA COM QUEIJO FETA, NOZES E DOIS CHOCOLATES



INGREDIENTES

- PARA A MASSA:
- 2 DL DE LEITE
- 90 G DE VAQUEIRO SABOR A MANTEIGA
- 100 G DE AÇÚCAR
- 35 G DE FERMENTO DE PADEIRO FRESCO
- 600 G DE FARINHA TIPO 65 + Q.B. (P/ ENFARINHAR)
- 1 OVO
- 1/2 C.CAFÉ DE SAL FINO
- 1 GEMA + 1 C.SOPA DE CALDA* (P/ PINCELAR)
- PARA O RECHEIO:
- 150 G DE MIOLO DE NOZES
- 50 G DE CHOCOLATE NEGRO DE CULINÁRIA
- 50 G DE CHOCOLATE BRANCO
- 200 G DE PÊRAS EM CALDA*
- 60 G DE AÇÚCAR MASCAVADO
- 1 C.CHÁ DE CANELA EM PÓ
- 50 G DE QUEIJO FETA

CONFEÇÃO

1. Ligue o forno e regule-o para os 180° C.
2. Coloque na taça o leite, a Vaqueiro (em pedaços), o açúcar e o fermento, com a lâmina de amassar/triturar. Programe 35° C , vel. 3, durante 2 minutos.
3. Em seguida, acrescente a farinha, o ovo e o sal. Misture na vel. 5, durante 3 minutos.
4. Transfira a massa para uma tigela, tape com um pano e deixe levedar durante 30 minutos, em ambiente morno. Lave e limpe a taça e recoloque-a na base.
5. Coloque na taça as nozes e os dois chocolates, partidos em quadrados. Pique na vel. 9 durante 5 segundos.
6. Escorra e enxugue bem a pêra em calda, corte-a em cubinhos e junte na taça. Adicione o açúcar mascavado e a canela, e misture na vel. 6, durante 10 segundos.
7. Transfira a massa para a bancada, previamente enfarinhada. Molde em bola e depois estenda-a com o rolo, até formar um retângulo comprido. Espalhe o recheio sobre a massa, e então desfaça e distribua o queijo feta sobre o recheio.
8. Em seguida, enrole a massa até obter um rolo e corte-a ao meio. Cruze os dois rolinhos, depois entrançe um no outro, e no fim una as extremidades. Disponha a coroa sobre um tabuleiro, previamente forrado com papel vegetal.
9. Numa taça, misture a gema com a calda das pêras, e com ela pincele a superfície da coroa de massa.
10. Leve a coroa ao forno, durante 30 a 40 minutos. Findo o tempo, verifique a cozedura com um palito espetado, que deve sair

sêco. Retire do forno e deixe arrefecer.

11. Polvilhe a coroa levemente com açúcar em pó, e depois sirva à fatia.
-