

FOLAR DOCE DE LARANJA COM AMÊNDOAS



CONFEÇÃO

1. Rale a casca da laranja, com a lâmina de amassar//triturar, na velocidade 12 durante 1 minuto. Com a espátula,

2. baixe a casca que se encontra nas paredes da taça.

3. Junte o leite, a manteiga e o sal. Programe na velocidade 2, a 45°C, durante 3 minutos e 30 segundos.

4. Junte a farinha, o fermento, dois ovos, as especiarias, o vinho do Porto e a aguardente. Selecione o programa de massas P1. Deixe levedar durante 1 hora e 30 minutos, ou até dobrar o volume, em local abrigado.

5. Divida a massa, com a ajuda de um pouco de farinha, em três partes iguais. Forme uma trança. Coloque-a num tabuleiro de forno forrado com papel vegetal.

6. Pincele a trança com ovo batido. Polvilhe-a com a amêndoa triturada. Deixe-a levedar mais 30 minutos.

7. Leve-a ao forno, pré-aquecido a 180°C, durante 35 minutos.

8. Sirva a trança polvilhada com açúcar em pó.

INGREDIENTES

- 500 G DE FARINHA T65
- 7 G DE FERMENTO DE PADEIRO EM PÓ
- 3 OVOS MÉDIOS
- 100 ML DE LEITE
- 100 G DE MANTEIGA SEM SAL
- CASCA DE 1 LARANJA
- 1 COLHER DE CHÁ DE CANELA EM PÓ
- 1 COLHER DE CHÁ DE ERVA-DOCE EM PÓ
- 2 COLHERES DE SOPA DE VINHO DO PORTO RUBY
- 2 COLHERES DE SOPA DE AGUARDENTE VELHA
- 1/2 COLHER DE CHÁ DE SAL
- 20 G DE AMÊNDOA TRITURADA
- AÇÚCAR EM PÓ PARA POLVILHAR Q.B.