

FOLAR DOCE



INGREDIENTES

- 220 ML DE LEITE
- 80 G DE AÇÚCAR
- 40 G DE MANTEIGA
- 1 COLHER DE CHÁ DE SAL FINO
- 25 GR DE FERMENTO DE PADEIRO
- 500 G DE FARINHA
- 1 GEMA DE OVO OU LEITE PARA PINCELAR
- CANELA (OPCIONAL)
- 1 FRASCO DE COMPOTA A GOSTO (EU USEI DE ABÓBORA E NOZES)

CONFEÇÃO

1. Com a lamina de amassar/triturar, coloque todos os ingredientes na taça, menos a farinha (coloque o leite, o açúcar, a manteiga, o sal e o fermento). Programe 2 minutos na velocidade 4 a 40°C.
2. Adicione a farinha e escolha o programa p1 de massas (a massa terá de ficar com consistência de bola, solta da parede da taça).
3. Depois de amassado, deixar levedar 30 a 40 minutos numa taça tapada (pode deixar dentro do forno desligado para proteger do ar).
4. Como formar: estenda bem a massa (cerca de 48 cm de largura).
5. Sobre ela espalhe uma compota de espessura grossa (não muito líquida). Pode ser de abóbora, figo, chila, marmelada, ou até chocolate. Pode polvilhar com canela, se gostar.
6. Enrole a massa, formando um rolo. Depois corte o rolo em porções iguais de cerca de 6 cm. Pega numa porção vira o meio da corte para cima e pousa num tabuleiro forrado com papel vegetal. Pega noutra porção, vira para cima e junta à anterior. E assim sucessivamente até formar uma flor.
7. Pincele com a gema de ovo batida ou com leite e leve ao forno a 180º durante 20 minutos (antes de tirar do forno verifique cozedura).
8. Depois de pronto pincele com compota ou geleia. Também pode polvilhar com canela, se quiser.
10. APRESENTAÇÃO: Pode juntar 4 porções e fazer como as da foto. Pode juntar mais e fazer um folar maior. OU por cozer cada porção individualmente.