

BOLOS DA PÁSCOA - FOLAR TRADICIONAL DA BAIRRADA



CONFEÇÃO

1. Dissolva o fermento em um pouco de agua morna e na taça ,com lâmina de amassar triturar junto os ovos, a manteiga derretida em banho maria (ou pode usar manteiga liquida se tiver), a farinha, o acucar e o sal.

2. Programar velocidade 4 durante 5 minutos.

3. Depois num recipiente passado com farinha deixar a levedar 1h30-2h (ate dobrar de tamanho), seguido de uma breve amassadela com as maos e a seguir dobra-se a massa sobre ela mesma para fazer a forma do bolo. Finalmente levar ao forno a 180graus durante mais ou menos 40min (testar com palito).

4. Nota: Rende um folar.

5. Receita e foto de Susana Margarida Almeida

INGREDIENTES

- 500GR FARINHA TIPO 55
- 25GR FERMENTO PADEIRO
- 85GR MANTEIGA
- 150GR ACUCAR
- 4 OVOS
- 1 PITADA DE SAL SAL