

# BOLOS FINTOS - ALTO ALENTEJO



## INGREDIENTES

- (A RECEITA ORIGINAL É OS INGREDIENTES A DOBRAR )
- DEU PARA 3 BOLOS MÉDIOS... DE 300 GR CADA...
- 500 GR DE FARINHA T55
- 1 COLHER DE SOPA DE ERVA DOCE
- 1 COLHER DE CHÁ DE CANELA
- 50 ML DE AZEITE
- 60 ML DE LEITE
- 4 OVOS
- 1 CÁLICE DE AGUARDENTE
- PITADA DE SAL
- 11 GR DE FERMENTO PADEIRO SECO
- 125 GR DE AÇÚCAR + PARA POLVILHAR
- SUMO DE 1 LARANJA

## CONFEÇÃO

1. Colocar a lâmina de amassar/triturar com fermento e leite programar vel 3, 35 graus, 2 minutos.
2. Juntar azeite, açúcar, ovos, sumo programar vel 6, 1 minutos.
3. Juntar a aguardente, erva doce, canela, pitada de sal vel 6, 1 minuto.
4. Peneirar a farinha na taça e programar "Massas" P1 pelo tempo indicado.
5. Ao fim de 20 seg parar. Depois limpar as paredes, start.
6. Ao fim de 40 seg parar novamente provar a massa eu acrescentei mais um pouco de erva doce e canela e carregar em start novamente.
7. E assim de 40 em 40 seg parar para não entrar em esforço o motor pois é uma massa pesada.
8. Retirar a lâmina e deixar levedar dentro da taça no programa automático.
9. Quando terminar colocar novamente 30 graus, 1 h 30 m.
10. Moldar em bolas com as mãos enfarinhadas e colocar num tabuleiro com papel vegetal. Deixar levedar novamente por 20 a 30 minutos.
11. É o tempo do forno aquecer a 200 graus sem ventilação só com a resistência em cima e em baixo.
12. As bolas parecem achatadas mas depois cresceram muito bem nem sequer imaginava que ficariam assim.
13. Fazer um golpe ao centro com uma tesoura ( fazendo uma cruz),

pincelar com ovo ( não fiz ) e polvilhar com açúcar.

---

14. Levar ao forno os primeiros 20 minutos a 200 graus depois o resto do tempo a 175 graus.

---

15. Eu para saber se estavam cozidos abri quando já tinham uma cor bonita e espetei um palito no centro e saiu seco. Logo estavam prontos.

---

---

17. Fonte:  
<https://odocenuncaamargouu.blogspot.pt/2018/03/bolos-fintos-alto-alentejo.html>

---