

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>
