

BOLO REI DE FERRERO ROCHER



INGREDIENTES

- 70G AÇUCAR DE CONFEITEIRO
- CASCA DE 1 LIMÃO
- CASCA 1/2 LARANJA
- 130ML DE LEITE
- 70G DE MANTEIGA
- 4 GEMAS
- 40G FERMENTO DE PADEIRO FRESCO
- 20ML DE VINHO DO PORTO
- 1 COLHER DE SOPA DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA
- SUMO DE 1 LARANJA
- 450G DE FARINHA SEM FERMENTO (T65)
- 1 PITADA DE SAL
- 200G DE CHOCOLATE COM AVELÃS
- 50G AVELÃS DESCASCADAS
- NUTELLA QB
- FERRERO ROCHER PARA DECORAR

CONFEÇÃO

2. Lamina de amassar
3. Coloque o açúcar na taça juntamente com as cascas dos citrinos e pulse durante 15 segundos
4. Junte o leite e a manteiga e programe 1 minuto a 30º na velocidade 9.
5. Reduza para a velocidade 4 sem temperatura e junte 3 gemas, o fermento, o sumo de laranja e a essência de baunilha, misturando tudo por alguns segundos. Mantendo a mesma velocidade, junte aos poucos a farinha. Se verificar que a massa está muito agarrada à taça, acrescente mais um pouco de farinha. No final acrescente a pitada de sal.
6. Programe no P1 de amassar.
7. Estenda a massa num retangulo e barre a mesma com nutella (costumo por a nutella em banho Maria para facilitar. Existem outras marcas de chocolate de avelãs que resultam muito bem e são fáceis de barrar).
8. Espalhe o chocolate grosseiramente picado por cima da massa.
9. Enrole a massa e junte as pontas, formando um circulo. Coloque um copo no centro do circulo (para que não se feche a levedar) e faça alguns golpes sobre a massa. Decore com as avelãs.
10. Deixe repousar 30 min no tabuleiro do forno, por cima de papel vegetal.
11. Pincele com gema de ovo e leve ao forno cerca de 30 min a 180º. (Não costumo usar o forno ventilado nesta receita, porque acho que deixa a massa mais seca.)

13. Após retirar do forno polvilhe com um pouco de açúcar de confeitoiro e decore com ferrero rocher!

15. Bom apetite!
