

# BOLO RAINHA



## INGREDIENTES

- 625 GR DE FARINHA TRIGO T55 SEM FERMENTO
- 125 GR MARGARINA BOLO REI VAQUEIRO AMOLECIDA ( NA RECEITA DIZ MANTEIGA AMOLECIDA NÃO TINHA) (DEIXEI DE UM DIA PARA O OUTRO FORA DO FRIGORÍFICO)
- 150 GR DE AÇÚCAR AMARELO ( NA RECEITA BRANCO)
- 4 OVOS M
- 100 ML LEITE
- 20 ML VINHO DO PORTO
- PITADA DE SAL
- RASPA DE LARANJA
- 30 GR FÉCULA DE BATATA (FACULTATIVO)
- FRUTOS:
  - 150 GR DE AMÊNDOA COM PELE
  - 150 GR DE MIOLO NOZ
  - 150 GR DE SULTANA DOURADA
  - 150 GR DE SULTANA PRETA
  - 20 ML VINHO PORTO
- COLOCAR NUMA TAÇA A MARINAR UMAS HORAS É FACULTATIVO.
- ESTAS QUANTIDADES É PARA DOIS BOLOS SE OPTAREM POR UM RAINHA E OUTRO DE CHOCOLATE POR EXEMPLO REDUZIR NOS FRUTOS...

## CONFEÇÃO

1. Massa de fermento:
 

---
2. Misturar bem e formar uma bola, reservar dobrar o volume. Reservar.
 

---
4. Colocar a lâmina amassar com o leite, açúcar, vinho porto, massa de fermento, margarina, sal, raspa de laranja, farinhas, programar "massas P1", sem a tampa do bocal ir adicionando os ovos um a um. A meio do tempo parar a máquina pois a massa é pesada e entra em esforço, depois recomeçar até estar moldado.
 

---
6. Retirar a massa para a bancada enfarinhada e sovar a massa até ficar elástica e lisa, enquanto fazem o processo ir acrescentando farinha para não colar na bancada.
 

---
8. Formar 2 bolas ou só uma pois rende dois bolos de 800 gr, deixar repousar por 30 minutos.
 

---
10. Depois esticar a massa com os dedos e colocar os frutos enrolar sobre o comprido e cortar em 5 partes.
 

---
12. Depois virar as fatias com os frutos para baixo e dispor umas sobre outras como fosse um pirâmide, sovar a massa e fazer um rolo novamente e cortar e repetir o processo, isto porque as frutas ficam bem distribuídas , mas eu coloco sempre a primeira argola de massa a do meio e depois ponta e a do meio e ponta e meio achatado e sovo.
 

---
14. Fazer uma bola bem fechada e com o cotovelo ou o dedo furar e moldar.
 

---

- MASSA DE FERMENTO:
- 60 GR DE ÁGUA
- 100 GR DE FARINHA
- 2 PACOTE FERMENTO PADEIRO SECO DE 11 GR OU 40 GR FERMENTO PADEIRO FRESCO

---

16. Colocar num tabuleiro com papel vegetal e deixar levedar novamente por 45 minutos.

---

17. Aquecer o forno a 180 graus.

---

18. Após a levedação pincelar com ovo batido e decorar com noz e amêndoa.

---

19. Levar ao forno por 30 minutos sem ventilação se colocarem só num tabuleiro se for dois têm que ser ventilado...eu para a próxima deixo menos tempo...

---

21. PS: Eu com esta massa faço dois bolos onde posso variar como por exemplo, bolo rei, bolo rei de chocolate, bolo de gila, bolo de maçã etc isto antes de juntar os frutos, fica ao critério de cada um...

---