



## INGREDIENTES

- PARA A MASSA MADRE:
- 125G DE FARINHA PARA BOLOS
- 25G DE FERMENTO DE PADEIRO FRESCO
- 50 ML DE ÁGUA
- PARA O BOLO:
- 325G DE FARINHA PARA BOLOS
- 75 ML DE CERVEJA PRETA
- 2 OVOS M
- UMA PITADA DE SAL
- RASPA DE UMA LARANJA
- RASPA DE UM LIMÃO
- 50G DE MANTEIGA DERRETIDA
- 50 ML DE VINHO DO PORTO
- 40G DE PINHÕES
- 50G DE PASSAS SULTANAS
- 40G DE MIOLO DE NOZ PICADO
- 100G DE FRUTAS CRISTALIZADAS SORTIDAS PICADAS
- 100G DE AÇÚCAR
- PARA A DECORAÇÃO E COZEDURA:
- FRUTAS CRISTALIZADAS SORTIDAS PARA DECORAR
- 1 OVO BATIDO PARA PINCELAR
- FARINHA PARA POLVILHAR
- MARGARINA PARA UNTAR
- AÇÚCAR EM PÓ (OPCIONAL)
- GELEIA PARA DECORAR (OPCIONAL)

## CONFEÇÃO

### 1. PREPARAÇÃO DA MASSA MADRE

---

2. Desfazer o fermento na água. Colocar na taça, com a lâmina de amassar/triturar, a farinha e a mistura de água e fermento. Selecionar programa Massas (Pastry) P1. Deixar terminar o programa, incluindo a levedação automática.

---

3. Após terminar a levedação, programar manualmente 30<sup>º</sup> durante 30 minutos.

---

### 5. PREPARAÇÃO DO BOLO

---

6. Num recipiente, misturar os pinhões, as passas, as nozes, as frutas picadas e o Vinho do Porto. Mexer e deixar macerar.

---

7. Quando a massa madre tiver terminado de levedar, juntar a essa massa, na taça da CC, a restante farinha, o açúcar, as raspas de laranja e de limão, a pitada de sal e a cerveja. Selecionar o programa Massas P1, fazendo pausas de 30 em 30 segundos. Nas pausas, juntar os ovos 1 de cada vez. Interromper antes da levedação.

---

8. Se a massa estiver bastante mole, acrescentar um pouco mais de farinha.

---

9. Juntar a manteiga derretida e selecionar, novamente, o programa Massas P1, fazendo pausas de 30 em 30 segundos. Após 2 minutos, juntar as frutas embebidas no vinho e deixar terminar o programa, incluindo a levedação automática.

---

10. Retirar a massa da taça da CC, colocar numa taça, polvilhar com farinha e cobrir com um pano. Deixar levedar em local quente aproximadamente 1 hora ou até crescer para o dobro.

---

### 12. DECORAÇÃO E COZEDURA

---

13. Untar com margarina o tabuleiro do forno e polvilhar com

farinha, ou usar um tapete de silicone.

---

14. Deitar a massa no tabuleiro, polvilhar com farinha e moldar o Bolo Rei no seu formato habitual. Deixar levedar novamente durante 30 minutos.

---

15. Pincelar o bolo muito ao de leve com o ovo batido. Decorar com montinhos de açúcar em pó e com as frutas cristalizadas cortadas.

---

16. Levar a cozer em forno pré aquecido nos 170º durante 45 minutos (confirmar a cozedura com um palito).

---

17. Depois de cozido e ainda quente, pincelar com a geleia, especialmente sobre as frutas cristalizadas.

---

19. Nota: Adaptação da receita de Neuza Costa - Sabor Intenso; foto de Helena Tomás

---