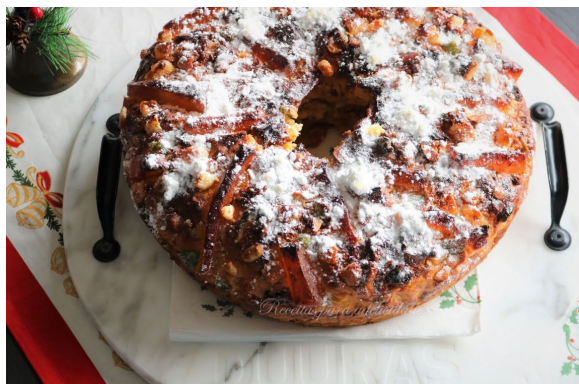


# BOLO REI COM ABÓBORA E FRUTAS CRISTALIZADAS



## CONFEÇÃO

1. Coloque na taça da Companion, com o acessório amassar/triturar, o leite e a manteiga.
2. Programar a Velocidade 2 a 40º C por 4 minutos. Junte então o fermento seco, os ovos, a farinha, a fécula, o açúcar amarelo, o vinho do porto, a pitada de sal e a raspa da laranja. Seleccionar o programa Massas P1.
3. Retire a massa da taça, com a ajuda da espátula e deite-as num pirex alto, polvilhado com farinha.
4. Tape com um pano limpo de cozinha ou película aderente e deixe a a levedar por uma a duas horas em lugar quente (por norma coloco dentro o forno que previamente aqueci a 50ºC e depois desligo). Findo o tempo, deite a massa numa superfície enfarinhada e trabalhe-a um pouco, enquanto vai adicionando a abóbora em fios, os frutos secos e os cristalizados, de modo a tudo ficar bem envolvido e homogéneo. Com as mãos, dê à massa a forma de argola e se necessário no meio da massa, coloque uma forminha de queque.
5. Pincele o bolo-rei com a gema previamente diluída num pouco de água. Decore com um poco mais de frutos secos e cristalizados aos cubos e as tiras de marmelada.
6. Polvilhe pelo bolo "montinhos" de açúcar em pó e deixe-o a levedar mais um pouco (cerca de 30 minutos a uma hora).
7. Leve ao forno pré-aquecido a 180º C, por cerca de 35 minutos.

## INGREDIENTES

- 600 G FARINHA DE TRIGO T55 S/FERMENTO
- 100 G DE FÉCULA DE BATATA
- 130 G DE MANTEIGA
- 150 ML LEITE
- 11 G FERMENTO SECO TIPO FERMIPAN (UMA SAQUETA)
- 150 G DE AÇÚCAR AMARELO
- 3 OVOS
- 1 PITADA DE SAL FINO
- 30 ML DE VINHO DO PORTO
- RASPA DE 1 LARANJA
- 1/2 CHÁV. DE FIOS DE ABÓBORA, PEREVIAMENTE COZIDA E ESCORRIDA
- 1 CHÁV. DE FRUTOS SECOS (AMÊNDOA, PINHÕES, NOZES E PASSAS)
- 1 CHÁV. DE FRUTA CRISTALIZADA
- MARMELADA EM TIRAS, Q.B.
- 1 GEMA DILUÍDA NUM POUCO DE ÁGUA, PARA PINCELAR O BOLO
- AÇÚCAR EM PÓ, PARA DECORAR