

BRIOCHE DE NATAL



INGREDIENTES

- 200 G DE PASSAS
- 200 G DE FRUTA CRISTALIZADA
- 70 G DE MIOLO DE AMÊNDOA
- 70 G DE MIOLO DE NOZ
- 750 G DE FARINHA
- 150 G DE MANTEIGA
- 100 G DE AÇÚCAR
- 11 G DE FERMENTO DE PADEIRO SECO
- 2 GEMAS
- 1 OVO
- 250 ML DE LEITE
- 1/2 COLHER (CHÁ) DE CANELA EM PÓ
- 1 COLHER (CAFÉ) DE GENGIBRE EM PÓ
- 1 COLHER (CAFÉ) DE NOZ-MOSCADA
- 1 COLHER (CAFÉ) DE CRAVINHO EM PÓ
- 1 OVO + 2 COLHERES (SOPA) DE LEITE
- 1 PITADA DE SAL
- MANTEIGA PARA UNTAR
- FARINHA PARA POLVILHAR
- AÇÚCAR EM PÓ PARA POLVILHAR

CONFEÇÃO

1. Na taça XL com a lâmina para triturar/ amassar colocada, deite a farinha, o sal, o açúcar e o fermento, previamente dissolvido em 2 colheres (sopa) de

2. leite morno. Ligue na velocidade 5, durante 30 segundos. Adicione depois o restante leite, o ovo, as gemas e a manteiga amolecida e ligue na velocidade 10, durante 1 minuto.

3. Retire a massa da taça XL, forme uma bola, cubra e deixe levedar em local morno durante, pelo menos, 2 horas. Entretanto, unte com manteiga uma

4. forma tipo bolo inglês e polvilhe-a com farinha.

5. Após o tempo indicado, adicione as passas à massa, bem como a fruta cristalizada, os frutos secos e as especiarias e envolva bem. Molde um rolo comprido, dobre e entranche ambas as partes. Coloque dentro da forma e deixe levedar por mais 30 minutos a 1 hora.

6. Pré-aqueça o forno a 200°C durante 10 minutos. Pincele o brioche com o restante ovo, previamente misturado com o leite, e leve ao forno durante

7. cerca de 1 hora. Sirva polvilhado com açúcar em pó.
