

FOLAR DOCE DE PÁSCOA



INGREDIENTES

- PARA A MASSA:
- 250ML DE LEITE MORNO
- 2 COLHERES (CHÁ) DE FERMENTO BIOLÓGICO SECO
- 1 OVO
- 110G DE AÇÚCAR
- 570G DE FARINHA T65 (OU +10% SE FOR T55)
- 1 COLHER (CAFÉ) DE ERVA-DOCE EM PÓ
- 1 COLHER (CAFÉ) DE CANELA EM PÓ
- RASPA DE 1 LIMÃO PEQUENO
- 100G DE MANTEIGA AMOLECIDA
- PARA DECORAR:
- OVOS COZIDOS EM CASCA DE CEBOLA
- 1 OVO (PINCELAR)

CONFEÇÃO

1. Cozer os ovos em água com cascas castanhas e secas de cebola e sal. Escorrer e reservar.

3. Na Cuisine companion: seleccionar o programa P1 pastry com a lâmina de triturar/amassar e deixar até ao final.

5. Retirar a massa e separar desta um pedaço, para decorar.

7. Dividir a massa em dois, para 2 folares, ou 1, numa superfície enfarinhada, formando uma bola.

9. Forrar com papel vegetal o tabuleiro do forno e moldar e colocar o folar. Dispôr os ovos e enterrá-los ligeiramente.

11. Com a massa, que foi separada para decoração, fazer um rolinho e cortar em pedaços. Fazer uma cruz em cada ovo com os rolos, ou a gosto.

13. Pincelar com o ovo batido e deixar descansar 15min. enquanto o forno aquece.

15. Levar ao forno pré-aquecido, a 180°C durante 30-35min.

17. Retirar e deixar arrefecer numa rede.
