

# BOLO COM PASSAS



## CONFEÇÃO

1. Na véspera, coloque o leite e o fermento na taça com a lâmina para amassar/triturar e aqueça na velocidade 5 a 35 °C durante 3 min. Junte a farinha, o sal, 1 ovo, o açúcar baunilhado e a manteiga e seleccione o programa de massa P2.
2. Após 40 min., retire a massa, junte as passas e forme uma bola. Coloque numa taça, cubra com película aderente e deixe repousar no frigorífico durante 12 horas.
3. No dia seguinte, forme 8 bolas de massa e coloque-as numa forma para bolos. Devem ficar bem juntas. Deixe repousar durante 1h30 evitando correntes de ar.
4. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6). Pincele o brioche com o ovo batido e cubra com açúcar fino. Leve ao forno durante 40 min. Deixe arrefecer antes de servir.

## INGREDIENTES

- 13 CL LEITE MEIO GORDO
- 10 G FERMENTO DE PADEIRO FRESCO
- 350 G FARINHA
- 5 G SAL
- 2 OVOS
- 60 G AÇÚCAR
- 7,5 G AÇÚCAR BAUNILHADO
- 70 G MANTEIGA
- 120 G PASSAS
- 60 G AÇÚCAR FINO (OPCIONAL)