

# BOLO RAINHA



## CONFEÇÃO

1. Deite o leite e o fermento na taça do robot com a lâmina para amassar/triturar e programe a 35°C, durante 3 minutos, na velocidade 5. Junte o açúcar, a margarina, os ovos, a farinha, um pouco de raspa de tangerina e o sal e seleccione o Programa de Massas P2 durante 3 minutos e 30 segundos. Retire a massa, enrole-a, juntando mais farinha se necessário, coloque numa tigela polvilhada com farinha e deixe levedar até que fique com o dobro do volume.
2. Depois amasse novamente a massa com as mãos. Reserve um pouco de amêndoas laminadas, nozes e pinhões, junte os restantes à massa e amasse novamente para envolver os frutos secos. Molde 3 argolas, coloque-as em tabuleiros polvilhados com farinha e deixe levedar mais 30 minutos.
3. Pincele com o ovo batido, polvilhe com os frutos que reservou e leve ao forno pré-aquecido a 180°C durante cerca de 25 minutos ou até que fiquem cozidos. Retire do forno, descole com uma espátula e sirva polvilhado com açúcar em pó.

## INGREDIENTES

- 700 G DE FARINHA
- 170 G DE AÇÚCAR
- 120 G DE MARGARINA
- 100 G DE AMÊNDOA LAMINADA
- 100 G DE MIOLO DE NOZ
- 100 G DE PINHÕES
- 250 ML DE LEITE MORNO
- 2 OVOS
- 10 G DE SAL
- 1 SAQUETA DE FERMENTO SECO DE PADEIRO
- RASPA DE CASCA DE TANGERINA Q.B.
- OVO BATIDO PARA PINCELAR
- FARINHA PARA POLVILHAR
- AÇÚCAR EM PÓ PARA POLVILHAR