

# BOLO REI



## CONFEÇÃO

1. Com a lâmina amassar/triturar colocar na taça o leite e o fermento de padeiro. Programar 1 minuto e 30 segundos na velocidade 2, 40°C.
2. Juntar a manteiga, a farinha, o sal, o açúcar, ovo, vinho do Porto e a raspa de limão. Seleccionar o programa de massas P2.
3. Deixar a massa levedar na taça durante 1 hora a 30°C.
4. Retirar a massa da taça para uma superfície polvilhada com farinha. Juntar os frutos secos e as frutas cristalizadas. Amassar até envolver os frutos.
5. Moldar o bolo-rei. Colocá-lo num tabuleiro polvilhado com farinha. Pincelá-lo com a gema de ovo dissolvida em 5ml de água.
6. Decorar com fruta cristalizada, nozes, pinhões e amêndoa palitada. Tapar e deixar a levedar, em local abrigado, durante 1h.
7. Levar ao forno pré-aquecido a 180°C durante 30 minutos.
8. Ao sair do forno, polvilhar com açúcar em pó.

## INGREDIENTES

- 300 G DE FARINHA DE TRIGO T55
- 75 ML DE LEITE
- 15 G DE FERMENTO DE PADEIRO FRESCO
- 60 G DE MANTEIGA SEM SAL (À TEMPERATURA AMBIENTE)
- 1 OVO (TAMANHO L)
- 5 G DE SAL FINO
- 60 G DE AÇÚCAR
- 15 ML DE VINHO DO PORTO RUBY
- RASPA DE 1/2 LIMÃO
- 65 G DE FRUTOS SECOS PICADOS (NOZES, AVELÃS E AMÊNDOAS)
- 70 G DE FRUTA CRISTALIZADA PICADA
- FRUTA CRISTALIZADA E FRUTOS SECOS PARA DECORAR Q.B.
- 1 GEMA DE OVO PARA PINCELAR
- AÇÚCAR EM PÓ PARA POLVILHAR