

# BOLO REI TRADICIONAL



## CONFEÇÃO

1. A receita original era bolo rainha do blog da Clara de Sousa , apenas alterei de rainha para rei, aumentei tempos de fermentação e adaptei para a Cuisine Companion

---

2. Comece por colocar a casca da laranja , a casca do limão e o açúcar na Cuisine Companion e seleccione velocidade 8 lamina amassar 1 minuto ou até reduzir a as cascas e o açúcar a uma pasta. Reservar.

---

3. Sem limpar a cuba , a mesma lamina, coloque o leite com a manteiga velocidade 4 , 100º g 2 minutos

---

4. Junte a pasta de açúcar e raspas à mistura de leite e manteiga, ainda quentes,, adicione o fermento e deixe misturar uns segundos.

---

5. Programe programa massas P2 3.30m e junte as gemas, o fermento, o sumo de laranja, o vinho do Porto um a um pelo bucal e misture até terminar os 2 minutos

---

6. Logo a seguir, junte a farinha a pouco e pouco através do bucal e finalmente a pitada de sal.

---

7. Volte a programar o P2 e deixe amassar durante 3 minutos a velocidade 6.

---

8. Verifique se a massa não cola às paredes da taça; se sim junte um pouco mais de farinha até que ela descole.

---

9. Quando o programa terminar ,polvilhe com um pouco de farinha , Tape a taça com a tampa e cubra a cici com um cobertor e volte a carregar no programa para o mesmo fazer a fermentação automática , deixe a massa levedar o tempo de 40m

---

10. Logo que isto aconteça, volte a batê-la na velocidade 7 durante 1 minuto.

---

11. Junte os frutos secos cortados em pequenos pedaços. e bata

## INGREDIENTES

- QUANTIDADE PARA 2 BOLOS OU 1 MUITO GRANDE
- 100G DE AÇÚCAR
- CASCA DE 1 LARANJA
- CASCA DE 1 LIMÃO
- 130ML DE LEITE
- 70G DE MARGARINA
- 3 GEMAS + 1 GEMA PARA PINCELAR
- 11G FERMENTO DE PADEIRO SECO ( 1 SAQUETA )
- 30ML DE SUMO DE LARANJA
- 30ML DE VINHO DO PORTO
- 420G DE FARINHA
- 1 PITADA DE SAL
- 100G DE PINHÕES
- 50 G DE AMÊNDOA SEM PELE
- 50G DE NOZ
- 100 GR DE PASSAS BRANCAS E PRETAS
- 50 GR DE AVELÃ
- 100 GR DE FRUTAS CRISTALIZADAS CORTADAS AOS CUBINHOS PEQUENOS E ALGUMA PARA DECORAR

mais 2 minutos velocidade 6

---

12. Retire a massa da taça e coloque-a sobre uma bancada enfarinhada. Dê umas amassadelas à mão garantindo que os frutos secos estão todos agarrados à massa.

---

13. Colocar num alguidar enfarinhado, (a taça da cici vai tornar-se pequena) e deixar fermentar, tapado com cobertor mais horas em local abrigado 2h

---

14. Com a massa pronta ,dê-lhe uma forma de rosca com uma boa abertura no meio

---

15. Coloque-a sobre um tapete de silicone ou sobre papel vegetal untado, pincele com a gema de ovo, decore com mais frutos secos e faça montinhos de açúcar em pó a gosto.

---

16. Deixe que a massa dobre mais uma vez de volume - pode deixar no forno durante a noite (8h de fermentação)

---

17. Coza a 180º durante 30 minutos.

---

18. Coloque na Cuisine companion a lamina amassar, 12 colheres de sopa de açúcar e um copo de agua e seleccione Temp 100 , Velocidade 5 4 minutos , para fazer uma calda

---

19. Retire o bolo e ainda em quente pincele-o com a calda para dar brilho.

---