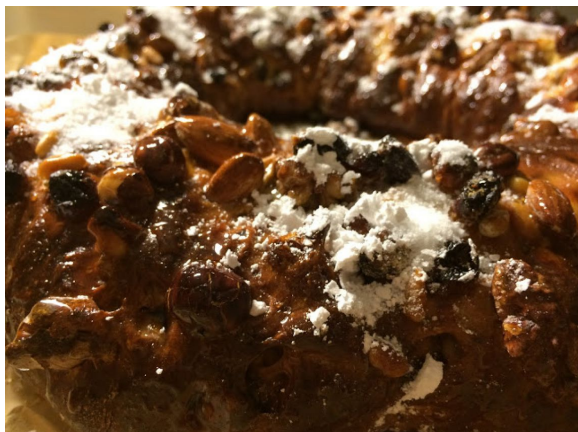


BOLO RAINHA XXL



INGREDIENTES

- 80G DE AÇÚCAR EM PÓ
- CASCA DE 1 LARANJA
- CASCA DE 1 LIMÃO
- 130ML DE LEITE
- 70G DE MANTEIGA OU MARGARINA
- 3 GEMAS + 1 GEMA PARA PINCELAR
- 40GR DE FERMENTO FRESCO (SE NÃO TIVEREM PODEM USAR 1 SAQUETA DE 11GR DE FERMIPAN)
- 35ML DE SUMO DE LARANJA
- 40ML DE VINHO DO PORTO
- 420G DE FARINHA PARA PÃO BRIOCHE (EXISTE DA BRANCA DE NEVE , PACOTES LARANJA)
- 1 PITADA DE SAL
- 100G DE PINHÕES
- 100G DE AMÊNDOA SEM PELE
- 100G DE NOZ
- 100G DE AVELÃS~
- 100 GR DE PASSAS PRETAS E AMARELAS
- 100 GR DE CORINTOS

CONFEÇÃO

1. Coloque o fermento numa taça com metade do leite morno e deixe repousar.
2. Com a lamina de amassar/triturar, coloque a outra metade do leite com a manteiga na velocidade 4, 100º 2 minutos. Deixe arrefecer.
3. Junte o açúcar e as raspas mais o fermento à mistura de leite e manteiga e deixe misturar uns segundos.
4. Programe programa massas P2, 3m30s e junte as gemas, o sumo de laranja, o vinho do Porto um a um pelo bucal e misture até terminar os 2 minutos
5. Logo a seguir, junte a farinha a pouco e pouco através do bucal e finalmente a pitada de sal.
6. Volte a programar o P2 e deixe amassar durante 1 minuto na velocidade 6. Repita este passo.
7. Verifique se a massa não cola às paredes da taça; se sim junte um pouco mais de farinha até que ela descole.
8. Quando o programa terminar , antes de entrar para fermentação , polvilhe com um pouco de farinha. Tape a taça com a tampa e cubra a cici com um cobertor durante 30m com o robot desligado.
9. Colocar numa taça de inox enfarinhada , tapar com película aderente ou pano molhado e cobrir tudo com um cobertor ou manta, deixar fermentar mais 2 a 4 h em local abrigado
10. Ao fim do tempo de fermentação, a massa deverá ter crescido para o dobro, retire a massa da taça e coloque-a sobre uma bancada enfarinhada.
11. Dê umas amassadelas à mão. Estique e coloque os frutos secos reservando alguns para decoração

12. Enrole e faça uma bola garantindo que os frutos secos estão todos agarrados à massa.

13. Dê uma forma de rosca com uma boa abertura no meio e para a magia acontecer, deixe a massa fermentar durante mais 7h, tapada , num local abrigado , ou já no tabuleiro dentro do forno desligado .

14. Coloque o bolo num tabuleiro forrado com papel vegetal, decore com os frutos que reservou

15. Pincele com a gema de Ovo e Coza a 180º durante 30 minutos.

16. Coloque na Cuisine Companion a lamina de amassar. Faça uma mistura de água e açúcar para fazer uma calda (1 chávena de água + ½ de açúcar) ligue temp 100º, velocidade 5, 3 minutos

17. Retire o bolo e ainda em quente pincele-o com a calda para dar brilho e coloque mais açúcar em pó em montinhos para decorar .
