

BOLO RAINHA



INGREDIENTES

- 700G DE FARINHA
- 160G DE AÇÚCAR
- 120G DE MARGARINA
- 100G DE AMÊNDOA LAMINADA
- 100 G DE MIOLO DE NOZ
- 100G DE PINHÕES
- 250ML DE LEITE MORNNO
- 2 OVOS
- 10 G DE SAL
- 1 SAQUETA DE FERMENTO SECO DE PADEIRO, EU USEI DA FERNIPAN
- RASPA DE CASCA DE TANGERINA Q.B
- OVO BATIDO PARA PINCELAR
- AÇÚCAR EM PÓ PARA POLVILHAR

CONFEÇÃO

1. Comece por deitar o fermento e o leite na taça com a lamina de amassar/ triturar e programe a 35° durante 3 mim na vel. 5
2. Junte o açúcar, os ovos ,a margarina ,a farinha ,a raspa de tangerina e o sal , programe massas P2 durante 3.30 seg.
3. Retire a massa e enrole com um pouco mais de farinha se for necessário,coloque numa tigela polvilhada com farinha e deixe levedar até dobrar de tamanho.
4. Dois amasse novamente a massa com as mãos, reserve um pouco de frutos secos para polvilhar e junte os restantes à massa e molde 3 argolas e coloque num tabuleiro com papel vegetal.
5. Deixe levedar por mais 30 minutos ,Pincele com o ovo batido e polvilhe com os restantes frutos secos.
6. Leve ao forno pré-aquecido a 180º por cerca de 30 minutos ou até cozer.
7. Sirva polvilhado com açúcar em pó
9. P.s eu fiz só metade pois achei muito esforço para o robot
10. Receita do livro sabores de natal 2014 da Cuisine Companion