

# BOLO REI ESCANGALHADO COM CHILA



## 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 para um balcão polvilhado com farinha e amasse um pouco mais ,faça uma bola e coloque numa tigela polvilhada com farinha e deixe levedar até dobrar de tamanho. Depois amasse novamente a massa com as mãos, abra a massa em forma retangular polvilhe com os frutos (reserve um pouco de frutos secos para polvilhar )e deite um pouco de doce de chila espaçadamente .
4. Enrole como se fosse um rolo , dê uns cortes de 5 em 5 centímetros e deite um pouco de chila espaçadamente.
5. Deixe levedar por mais 30 minutos
6. Pincele com o ovo batido e polvilhe com os frutos e coloque num tabuleiro com papel vegetal.
7. Leve ao forno pré-aquecido a 180º por cerca de 30 minutos ou até cozer.
8. Sirva polvilhado com açúcar em pó

## INGREDIENTES

- 370G DE FARINHA
- 85G DE AÇÚCAR
- 60G DE MARGARINA
- 100G DE AMÊNDOA LAMINADA
- 100 G DE MIOLO DE NOZ
- 100G DE UVAS PASSAS
- 50G DE AVELÃS
- 80G DE FRUTOS CRISTALIZADAS EM CUBOS PEQUENINOS
- 125ML DE LEITE MORNO
- 2 OVOS TAMANHO S
- 1 PITADA 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
- DOCE DE CHILA Q.B