

Bolo Rei

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

730gr de fermento para pão
12 colheres sopa de leite
750gr de farinha de trigo
200gr de manteiga
200gr de açúcar branco
1 cálice de vinho do Porto
40gr de passas
40gr de nozes
30gr de pinhões
200gr de frutas cristalizadas
manteiga para untar os tabuleiros
cubos de açúcar
2 gemas
frutas cristalizadas e meias nozes para decorar
geleia de maçã para pincelar

Preparação:

Misture o fermento, o leite e um pouco de farinha. Deixe levedar durante 2h. Deite a farinha num alguidar e junte o preparado de fermento, a manteiga amolecida, o açúcar e o vinho do Porto. Amasse. Junte os frutos secos e as frutas, em pedacinhos. Amasse, tenda uma bola e deixe levedar em local abrigado, coberta com um pano branco. Aguarde 12h. Divida a massa e molde 2 bolos redondos. Coloque-os em tabuleiros untados e, no meio, ponha uma lata forrada com papel de alumínio para evitar que o bolo feche. Pincele com as gemas batidas e enfeite com cubos de açúcar, frutas cristalizadas e meias nozes. Deixe levedar mais 2h. Coza em forno pré-aquecido. Ao retirar do forno, pincele os bolos com geleia de maçã.