

FOLAR DA PÁSCOA

INGREDIENTES

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 40M + 1H30 + 1H

900g de farinha
40g de fermento de padeiro
180g de açúcar
3 ovos
125g de manteiga
Sumo de uma laranja grande

200 ml de leite morno
1 colher de café de canela em pó
1 colher de café de erva doce
Sal fino q.b.
3 ovos cozidos
1 ovo batido
Geleia para pincelar q.b.
Farinha para polvilhar q.b.



PREPARAÇÃO

1. Num alguidar, desfaça o fermento no leite morno.
Junte a farinha, os ovos, uma pitada de sal fino, o açúcar, a manteiga, o sumo de laranja, a erva doce e a canela em pó.
Amasse muito bem durante 10 minutos com as varinhas em espiral.
Cubra o alguidar com um pano e deixe levedar em local quente durante 1 hora e meia.
2. Depois da massa bem levedada, polvilhe a bancada com bastante farinha.
Deite a massa sobre a bancada, polvilhe com farinha e amasse muito bem até deixar de colar nas mãos.
Se necessário, acrescente mais farinha.
Forme uma bola com a massa e retire 1/3.
Com a parte maior, forme uma bola achatada.
Coloque num tabuleiro untado com manteiga e polvilhado com farinha e achate ligeiramente a massa.
Coloque os ovos cozidos no centro e acalque bem para ficarem bem presos à massa.
Pincele a massa com o ovo batido.
Amasse um pouco a restante massa e faça com ela rolinhos finos.
Coloque um rolinho à volta de cada ovo e cinco rolinhos em cruz sobre o folar.
Pincele novamente com o ovo batido.
3. Leve ao forno pré-aquecido nos 180° entre 45 a 55 minutos.
4. Depois da massa cozida, retire do forno e pincele com geleia.

Custo: 3.50 €

<http://www.saborintenso.com/f23/folar-da-pascoa-4772/>