

COROA DE AMÊNDOA E LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES PARA 16 FATIAS

650g de farinha de trigo sem fermento tipo 55
13,8g de fermento de padeiro seco (3 saquetas)
200 ml de leite morno
Sal q.b.
150g de açúcar
2 ovos à temperatura ambiente
100g de manteiga derretida
Farinha para polvilhar

PARA O RECHEIO

1 lata de leite condensado com 397g
150g de amêndoa sem pele moída
Raspa de 1 limão
50g de manteiga
Canela em pó para polvilhar
Açúcar para polvilhar



Tempo de preparação: 4 horas
Custo: 6.00 € | Custo por fatia: 0.38 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/coroe-amendoa-leite-condensado-40217/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, dissolva muito bem o fermento com o leite morno.
2. Na bancada coloque a farinha e faça um buraco no meio.
No buraco coloque o açúcar, as pedrinhas de sal, o fermento dissolvido no leite, a manteiga derretida e os ovos partidos.
Com os dedos, comece a misturar bem no centro e aos poucos vá misturando com a farinha em volta.
Amasse muito bem e caso a massa esteja muito mole, acrescente mais um pouco de farinha.
Quando a massa descolar da bancada, faça uma bola.
Tenha atenção para que a massa não fique muito dura.
2. Polvilhe uma tigela com farinha.
Coloque a massa no centro e polvilhe-a com farinha.
Tape com um pano ou uma toalha.
Deixe levar em local quente aproximadamente 2 horas até que a massa dobre.
A temperatura ideal deve rondar os 24°C.
3. Quando a massa estiver quase pronta, faça o recheio.
Num tacho leve ao lume o leite condensado, a manteiga, a raspa de limão e a amêndoa moída.
Mexe muito bem e deixe cozinhar em lume brando sem parar de mexer.
Logo que comece a engrossar, retire do lume e deixe amornar sem deixar arrefecer muito.
4. Polvilhe a bancada com farinha e por cima, coloque a massa levedada.
Com o rolo da massa, estenda a massa um retângulo com 50x30 cm.
Sobre o retângulo, espalhe bem o recheio de amêndoa numa camada fina.
Polvilhe o recheio com canela em pó e açúcar.
5. Enrole bem a massa do lado mais comprido como se fosse uma torta.
Corte as pontas ao rolo.
Com uma faca, corte o rolo em 7 pedaços iguais.
6. Numa forma com buraco, previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha, à volta disponha os rolos que cortou com o recheio virado para cima.
Polvilhe com um pouco de farinha.
Tape com um pano e deixe levar durante mais 1 hora.
7. Passado 1 hora, polvilhe os rolos com bastante açúcar.
Leve ao forno pré-aquecido nos 180°C e deixe cozer durante 35 minutos.
Antes de retirar, verifique com um palito se está cozido.
Depois da coroa cozida, desenforme e sirva.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!