

BOLO RAINHA

INGREDIENTES PARA 16 PESSOAS

500g de farinha de trigo sem fermento
Farinha para polvilhar
40g de fermento de padeiro
1 pitada de sal
150 ml de leite morno
100g de manteiga derretida
150g de açúcar
40 ml de Vinho do Porto
40 ml de brandy
2 ovos
50g de sultanas
50g de passas de uva
60g de amêndoa palitada
50g de pinhões
50g de nozes picadas grosseiramente
Nozes para decorar
Amêndoa palitada para decorar
Pinhões para decorar
1 ovo batido para pincelar
150g de doce de gila para a cobertura
Açúcar em pó para a cobertura



Tempo de preparação: 4 horas
Custo: 10.00 € | Custo por pessoa: 0.63 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/bolo-rainha-41593/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, coloque os 60g de amêndoa palitada, as nozes picadas grosseiramente, os 50g de pinhões, as sultanas, as passas de uva, o brandy e o Vinho do Porto.
Misture tudo muito bem e deixe tomar gosto.
2. Numa tigela, dissolva muito bem o fermento com o leite morno.
Parta os ovos para uma tigela e mexa-os com um garfo.
3. Coloque a farinha na bancada e no centro, faça um buraco grande.
No buraco, coloque o fermento, umas pedrinhas de sal, os ovos, a manteiga derretida e o açúcar.
Com as pontas dos dedos, comece a mexer e a misturar tudo com a farinha.
Amasse muito bem a massa até que comece a descolar da bancada.
Caso seja necessário, para que descole melhor das mãos, polvilhe com um pouco mais de farinha.
Tenha atenção para que a massa não fique demasiado seca.
Faça uma bola com a massa e coloque-a numa tigela.
Polvilhe com um pouco de farinha e tape com um pano ou uma toalha.
Deixe a massa levedar em local quente até que dobre, aproximadamente 2 horas.
4. Passado as 2 horas, junte à massa a mistura dos frutos secos com o Vinho do Porto e o brandy.
Amasse tudo muito bem.
Polvilhe com um pouco mais de farinha.
Tape novamente e deixe levedar em local quente aproximadamente 2 horas até que a massa dobre.
5. Depois da massa levedada, polvilhe a bancada com farinha e por cima coloque a massa.
Com a mão, faça um buraco no centro da massa e molde a massa em formato de coroa.
Com cuidado, coloque a massa num tabuleiro de ir ao forno previamente untado com manteiga.
Tape novamente com o pano e deixe levar durante ½ hora em local quente.
O tempo de levedura da massa, depende muito da temperatura ambiente, por isso, pode demorar menos ou mais do que o tempo indicado na receita.
6. Depois da coroa levedada, pincele-a com o ovo batido.
Espalhe mais ou menos por igual, colheradas de doce de gila, montinhos de açúcar em pó e frutos secos a gosto.
7. Leve ao forno pré-aquecido nos 170°C e deixe cozer aproximadamente 40 minutos.
Depois do Bolo Rainha cozido, retire e deixe arrefecer.
E está pronto a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!