

INGREDIENTES PARA 20 FATIAS

650g de farinha
250g de farinha
50g de fermento de padreiro
100 ml de água
150 ml de cerveja preta
4 ovos
Uma pitada de sal
Raspa de uma laranja
Raspa de um limão
100g de manteiga derretida
100 ml de Vinho do Porto
75g de pinhões
100g de passas sultanas
75g de miolo de noz picado
200g de frutas cristalizadas sortidas picadas
200g de açúcar
Frutas cristalizadas sortidas para decorar
1 ovo batido para pincelar
Farinha para polvilhar
Margarina para untar
Açúcar em pó
Geleia para decorar

PREPARAÇÃO

Num alguidar, desfaça o fermento na água.

Junte as 250g de farinha e amasse muito bem. Se necessário, acrescente um pouco mais de água.

Forma uma bola, e de seguida tape com uma toalha ou um pano grosso e deixe levedar durante 1 hora.

Numa taça, misture os pinhões, as passas, as nozes, as frutas picadas e o Vinho do Porto. Mexa e deixe maciar.

Passado 1 hora, junte ao fermento a restante farinha, o açúcar, as raspas de laranja e de limão, uma pitada de sal, a cerveja e enquanto amassa, junte os ovos 1 a 1.

Enquanto amassa se estiver bastante mole, acrescente um pouco de farinha.

Junte a manteiga derretida.

Depois de bem amassado, junte as frutas embebidas no vinho e amasse novamente.

Polvilhe com farinha e cubra com um pano. Deixe levedar em local quente aproximadamente 1 hora e meia até crescer para o dobro. Deverá ficar uma massa com a consistência de massa de pão.

Unte com margarina um tabuleiro largo e polvilhe com farinha.

Deite a massa no tabuleiro, polvilhe com farinha e molde o Bolo Rei no seu formato habitual.

Deixe levedar novamente durante 30 minutos.

Pince o bolo muito ao de leve com o ovo batido.

Decore com montinhos de açúcar em pó e com as frutas cristalizadas cortadas.

Leve a cozer em forno pré-aquecido nos 180° durante 45 minutos.

Depois de cozido e ainda quente, picle com a geleia especialmente sobre as frutas cristalizadas.

Custo: 9.50 € ; Custo por pessoa: 0.47 €

<http://www.saborintenso.com/f23/bolo-rei-1116/>