

Sobremesas Bolos

Coroa de Reis

Destacando-se do bolo tradicional do Natal – Bolo Rei, a receita Coroa de Reis faz a delícia de quem é alérgico aos frutos secos. A Coroa de Reis é um bolo de Natal semelhante ao Bolo Rei sem a adição de frutos secos. Na sua receita apenas são usadas frutas cristalizadas. Não perca a tradição natalícia e experimente a receita da Coroa de Reis da Nestlé!

150 min. Médio Económico 8 doses

Ingredientes

- 9 c. de sopa de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 25 g de fermento de padeiro
- 400 g de farinha
- 1 pitada de sal
- 75 g de manteiga amolecida
- 2 ovos
- 12 g de raspa de casca de laranja
- 200 g de fruta cristalizada picada
- 75 g de sultanas
- manteiga para untar q.b.
- gema de ovo para pincelar q.b.
- cerejas cristalizadas q.b.

Informação nutricional

Energia	372,9 kcal	19%*
Proteínas	5,9 g	12%*
Lípidos	9,5 g	14%*
Hidratos de Carbono	66,2 g	25%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Deite o leite condensado num tacho e leve-o ao lume. Deixe-o aquecer, retire do lume, junte-lhe o fermento e mexa até ficar dissolvido.
2. Deite a farinha numa tigela, abra-lhe uma cavidade ao centro e deite-lhe aí o sal, a manteiga, os ovos, o leite com o fermento e a raspa de laranja.
3. Misture bem e trabalhe a massa até esta se apresentar lisa.

4 Coloque-a numa tigela, cubra-a com um pano e deixe-a levedar durante 1 hora.

5 Passado este tempo trabalhe a massa e faça um buraco no centro.

6 Junte a fruta cristalizada e as sultanas, misture bem.

7 Coloque dentro de uma forma previamente untada com manteiga.

8 Deixe levedar durante 1 hora.

9 Ao fim deste tempo,decore com as cerejas cristalizadas, pincele com gema de ovo e leve ao forno a 220ºC durante 20 minutos.