

Ocasiões Especiais | Natal

Bolo Rainha

Não há rei sem rainha, nem Bolo Rei sem Bolo Rainha. Também ele uma tradição de Natal, chegou a Portugal vindo de França. Uma das receitas de Natal mais procurada, o Bolo Rainha faz as delícias de quem não é grande apreciador de fruta cristalizada. O Bolo Rainha é rico em frutos secos e uma saborosa opção a ter na sua mesa de Natal!

35 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

600 g de farinha de trigo
sal fino q.b.
25 g de fermento de padeiro
1 dl de leite morno
150 g de açúcar
150 g de manteiga
3 c. de sopa de vinho do porto
3 ovos
1 c. de sopa de aguardente
300 g de frutos secos
1 ovo batido para pincelar
açúcar em pó q.b.

Informação nutricional

Energia	622,7 kcal	31%*
Proteínas	11,6 g	23%*
Lípidos	19,0 g	27%*
Hidratos de Carbono	100,4 g	39%*

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

Preparação

1. Colocar a farinha numa taça e misturar com o sal. Dissolver o fermento de padeiro no leite e acrescentar à massa, misturando até ficar uma massa mole. Deixar repousar cerca de 30 minutos.
2. Bater a manteiga com o açúcar e acrescentar os ovos, um a um. Adicionar este preparado à massa, juntar a aguardente e o vinho do Porto e amassar até que se solte dos lados da taça.Juntar os frutos secos, tapar a taça com um pano e deixar que duplique de volume.
3. Deitar a massa numa superfície enfarinhada e fazer uma bola. Fazer um furo no meio e alargar até que fique um buraco no centro com 10 a 15cm de diâmetro.

4 Deixa-se levedar mais uma hora, coberto com um pano. Põe-se num tabuleiro de ir ao forno, devidamente untado e polvilhado com farinha, pincela-se com o ovo batido, salpica-se com alguns frutos secos e leva-se ao forno a 180º até estar cozido.Depois de frio, polvilha-se com açúcar em pó.