



Ocasões 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

<b>Energia</b>	622,7 kcal	31%*
<b>Proteínas</b>	11,6 g	23%*
<b>Lípidos</b>	19,0 g	27%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 180° até estar cozido. Depois de frio, polvilha-se com açúcar em pó.