



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

<b>Energia</b>	372,9 kcal	19%*
<b>Proteínas</b>	5,9 g	12%*
<b>Lípidos</b>	9,5 g	14%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 220°C durante 20 minutos.