

Sobremesas Bolos

Folar da Páscoa

50 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

100 g de Leite Condensado Magro NESTLÉ
10 g de fermento de padeiro
300 g de farinha
2 ovos
125 g de manteiga
manteiga para untar q.b.

Informação nutricional

Energia	425,6 kcal	21%*
Proteínas	8,4 g	17%*
Lípidos	21,6 g	31%*
Hidratos de Carbono	48,4 g	19%*

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

Preparação

1. Para começar a preparar o folar da Páscoa, leve o leite condensado ao lume e deixe amornar.
2. Retire, junte-lhe o fermento e mexa para que fique bem dissolvido.
3. Deite a farinha num recipiente e abra uma cavidade no meio.
4. Deite aí o leite com o fermento, os ovos e a manteiga e misture bem.
5. Trabalhe bem a massa até se descolar da tigela e das mãos.
6. Forme uma bola com a massa, cubra-a com pelicula aderente e deixe-a levedar até duplicar o volume.

7 Depois volte a trabalhá-la e faça com ela dois rolos iguais em comprimento e espessura.

8 Entrelace os dois rolos em corda e feche-os em forma de coroa.

9 Coloque-os no tabuleiro untado com manteiga e deixe levedar durante 30 minutos.

10 Pincele com ovo batido, coloque os ovos cozidos no centro do folar da Páscoa e leve ao forno durante 40 minutos, a 200º.

11 A meio da cozedura reduza o forno para 180º.

12 Retire o folar e deixe arrefecer.