

## - Bolo-rei de Natal-

### Ingredientes:

- 150 g açúcar
- 750 g farinha
- 1 fava seca
- 30 g fermento de padeiro
- 175 g mistura de frutas cristalizadas
- 250 g mistura de frutos secos
- qb raspa de laranja
- qb raspa de limão
- 150 g margarina
- 1 c. de sobremesa sal
- 4 ovos M
- 1 dl vinho do Porto
- 1 ovo
- 50 g açúcar em pó



### Modo de preparação:

Pique as frutas cristalizadas e os frutos secos, tendo o cuidado de deixar de lado alguns para decorar o bolo. Misture tudo e deixe a macerar com o vinho do Porto.

Dissolva o fermento de padeiro em 1 dl de água morna, junte-lhe uma chávena de farinha, misture bem, tape com um pano e deixe levedar em lugar quente durante 15 minutos.

Bata a margarina com o açúcar, as raspas de limão e laranja, junte os ovos, batendo um a um, e o fermento.

Quando tudo estiver bem ligado, adicione o resto da farinha e o

sal, amassando até que a mistura fique elástica e macia. Junte as frutas e volte a amassar.

Molde a massa em forma de bola, polvilhe-a com farinha e tape-a com um pano, deixando levedar durante 3 horas ou até duplicar de volume.

Coloque a massa num tabuleiro e faça um buraco no meio.

Introduza na massa um brinde à escolha (bem embrulhado em papel vegetal) e uma fava, deixando levedar mais 1 hora. Pré-aqueça o forno a 180º C.

Pincele o bolo com a gema de ovo batida e enfeite toda a superfície com as restantes frutas cristalizadas e frutos secos.

Espalhe o açúcar em pó em 4 montinhos por cima do bolo e leve ao forno durante 35 a 45 minutos.

