

FOLAR DA PÁSCOA



Revista
Abr. | Mai. 11

Fotos: Nuno Campos
Chef: Fernando Fonseca

PARA 8 PESSOAS

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo • 10 g de fermento padeiro • 50 ml de leite • 100 g de açúcar • 50 g de banha de porco • 25 g de manteiga mole • 5 ovos • 50 g de mel • Raspa de 2 limões • 5 g de canela em pó • 3 g de erva-doce moída • 200 g de açúcar amarelo para enrolar

PREPARAÇÃO

Com metade da farinha, água tépida e o fermento, faça uma massa tipo pão e deixe levedar • Junte os restantes ingredientes e amasse com a erva-doce moída • Adicione à massa anterior e amasse em conjunto, até fazer uma massa homogénea e elástica, deixando levedar também • Estenda a massa o mais fina possível em superfície lisa e polvilhe com o açúcar amarelo, canela, manteiga e raspa de limão, enrolando depois • Coloque numa forma previamente untada e deixe levedar mais um pouco • Coza em forno médio a 150° por um período entre 50 minutos e 1 hora

Nota: a forma ideal para este foliar não deverá ser muito larga, de modo a poder ter uma relação altura/diâmetro de 1,5 • Desenforme ainda morno, mas corte apenas depois de arrefecer completamente