

Folar simples



Ingredientes: 40 grama de fermento em pó
2 decilitro de leite
375 grama de farinha
7 unidade de ovos (2 cozidos)
120 grama de manteiga
125 grama de açúcar
0,5 grama de limão (raspa)
3 unidade de gotas de aroma de baunilha
0 totaste de farinha e geleia de marmelo

Instruções de preparação:

Dilua o fermento no leite. Adicione metade da farinha, seis ovos e envolva bem, até os ingredientes ficarem bem ligados. Reserve e deixe levedar. À parte, misture a manteiga com o açúcar. Junte a raspa de limão, a baunilha e o fermento, já lêvedo. Amasse bem e junte a restante farinha. Bata mais um pouco, até que a massa fique brilhante e macia. Polvilhe com um pouco de farinha e deixe levedar, novamente. Ligue o forno a 180°C. Depois da massa levedada, disponha-a sobre uma mesa polvilhada com farinha, retire um pouco da massa e faça rolinhos compridos. Forme uma bola com a restante massa. Coloque os ovos cozidos por cima e ao centro. Decore com os rolinhos de massa. Pincele a massa e disponha-a num tabuleiro, polvilhado com farinha. Leve ao forno acozer, cerca de 35 minutos. Retire depois de cozido e pincele o folar com a geleia de marmelo, morna.

Sugestões Adicionais: