

Bolo Rei de Chocolate

Receita de Marli Henriques

Qual é a melhor forma de começar Dezembro? Ora claro que está, é mesmo com um Bolo Rei. Mas não com qualquer um! É um Bolo Rei de Chocolate com um toque bem forte de aguardente da Lourinhã. Com as festividades à porta, este é um bonito bolo para se apresentar à família e amigos.



Ingredientes

250 g farinha simples
70 g manteiga, aos pedaços
50 g açúcar branco
10 g fermento de padeiro
5 g sal
0,20 l aguardente da Lourinhã
0,15 l leite meio gordo
1 Ovo
Raspa de limão e laranja
Água morna q.b.
Frutos secos q.b. (passas, pinhões, amêndoas, nozes, avelãs)
Chocolate de leite q.b., aos pedaços

Preparação

Desfaça o fermento de padeiro num pouco de água morna. Misture a um pouco de farinha. Amasse e deixe levedar num lugar quente, durante cerca de 30 a 40 minutos.

Junte a massa levedada à restante farinha, as raspas de um limão e de uma laranja e os restantes ingredientes - menos os frutos secos e o chocolate.

Acrescente os frutos secos a seu gosto e o chocolate partido aos pedaços. Amasse tudo muito bem e deixe levedar, num lugar quente, durante 30 minutos. Passado o tempo, dê a forma de um bolo-rei e deixe novamente levedar durante mais 30 minutos. Pré-aqueça o forno a 180° C.

Se desejar, pode pincelar o bolo com ovo batido para lhe dar um brilho. Enfeite com mais frutos secos e chocolate aos pedaços. Leve o bolo ao forno durante 40 a 50 minutos. Faça acompanhar uma fatia de bolo com um cálice de aguardente da Lourinhã!

