



Ingredientes:

500g - Farinha de trigo;
5g - sal;
200g - açúcar;
100g - ovos;
200g - leite;
200g - manteiga;
35g - fermento biológico fresco;
meia colher de chá - noz moscada ralada;
meia colher de chá - cardamomo moído;
meia colher de chá - canela em pó;
raspa de um limão;
raspa de uma laranja

Recheio de Frutas:

75g - kirsh ou rum;
50g - passas de corintios;
100g - passas branca(sultanas);
50g - amêndoas;
50g - casca de frutas cristalizadas;
marzipan(massa composta de açúcar de confeitiro e amêndoas sem pele moida)
150g de miolo de amêndoa moído;
50g de açúcar de confeitiro;
uma colher de chá suco de limão
um ovo

Preparo:

- 1) Unte um tabuleiro e aqueça o forno a 180°C. Coloque as passas de molho no rum ou no kirsh e leve ao fogo brando por 10 minutos. Reserve.
- 2) Junte duas colheres de sopa de farinha, uma colher de chá de açúcar, fermento e um pouco de leite. Fazer uma massa mole (esponja) e reservar.
- 3) Em uma vasilha, misture a farinha, o açúcar, as especiarias, a raspa de

laranja e raspa de limão. Junte os ovos, o leite e a manteiga e misture até que fique uma massa macia.

Coloque a massa sobre uma bancada e amasse-a até ficar elástica, mais ou menos de 10 a 15 minutos, quando ela estiver macia e elástica, misture as frutas. Cubra a massa com um plástico e deixe fermentar por 30 minutos.

4) Misture a farinha de amêndoas, o açúcar, o ovo e o suco de limão. Faça uma massa e forme um rolo. Reserve.

5) Polvilhe a bancada com farinha, coloque a massa, espalme-a com as mãos dando um formato oval, coloque o rolo de marzipan no centro e enrole (modelar).

6) Coloque o pão no tabuleiro, cubra com plástico e deixe fermentar por mais uma hora ou até que quase dobre de volume. Deixe assar por trinta minutos.

7) Pincele com manteiga derretida ou mergulhe em manteiga clarificada e polvilhe açúcar de confeiteiro.

ALC COMUNICAÇÃO E MARKETING

RUA ESTÁCIO DE SÁ 10/24 30430-010 GUTIERREZ BELO HORIZONTE / MG TEL 31 3337 25 33
falecom@programavivercomestilo.com.br www.programavivercomestilo.com.br