



CONCURSO DE DOÇARIA

1º PRÉMIO "FIDALGAS"



Ingredientes:

Para a massa:

- 6 ovos
- 250 g de açúcar
- 250 g de farinha
- 250 g de manteiga
- 250 g de figos secos picados
- ½ chávena de nozes picadas (opcional)
- 1 cálice de Moscatel (ou outra bebida licorosa a gosto)
- 1 colher de chá de fermento
- ½ colher de chá de sal fino

Para o curd de laranja:

- 6 laranjas
- 12 colheres de sopa de açúcar
- 1 ½ colher de sopa de manteiga
- 9 gemas
- 3 colheres de chá de gengibre
- 1 ½ colher de sopa de maisena

Nozes picadas para guarnição

Modo de Preparação:

Para a massa: bater o açúcar com as gemas, misturar a manteiga amolecida e, de seguida, os figos e as amêndoas picadas. Juntar a farinha com o sal e o Moscatel. À parte, bater as claras em castelo e juntar à massa, envolvendo levemente, sem bater demasiado. Levar ao forno, previamente aquecido, durante cerca de 40 minutos a 180° C.

Para o curd de laranja: juntar o sumo e a raspa das laranjas ao açúcar, juntamente com o gengibre e deixar marinar durante cerca de 1 hora. Levar a lume brando. Juntar um pouco do sumo à maisena (fora do lume) para a dissolver. Adicionar ao preparado anterior e mexer em lume brando juntamente com a manteiga. Deixar cozer a manteiga durante cerca de 3 min. Retirar do lume, deixar arrefecer um pouco e juntar as gemas. Levar novamente ao lume e mexer sempre até atingir a consistência desejada. Levar ao frio numa forma de silicone.

Doceiras: Iolanda Bernardes e Fátima Pires – CPBES de Arrentela – Centro Comunitário “Várias Culturas Uma Só Vida”

PRÉMIO TURISMO
“BOLO DE ROSAS NATALÍCIO”



Ingredientes:

Massa brioche

150gr leite

1 pitada de sal

50gr açúcar

100gr de manteiga

2 ovos

25gr fermento padreiro

400gr farinha

25gr de moscatel

25gr de vinho do porto

Raspa de laranja e limão q.b.

Ovos moles

Geleia de moscatel:

150 ml de. Moscatel

100 gr açúcar

10gr de amido de milho

Levar ao lume mexendo bem até engrossar um pouco

Modo de Preparação

Colocar tudo na batedeira com gancho e deixar envolver até ficar uma massa elástica e uniforme.

Após a massa estar pronta estender, numa superfície polvilhada com farinha, de forma a fazer um retângulo. Barrar generosamente toda a superfície com ovos moles e frutos secos a gosto levemente torrados. Enrolar como se fosse uma torta e cortar porções de cerca quatro dedos de largura. Colocar numa forma untada e forrada com papel vegetal. Os pedaços de massa devem ser colocados ao alto de forma a ficar o creme para cima. Colocam-se mais frutos secos para decorar. Coze em forno a 160 graus.

Após estar cozido, desenformar e ainda quente pincelar com geleia de moscatel para dar brilho.

Doceira: Ana Patrícia Silvestre Cardoso Piteira