

Folar da Páscoa

Ingredientes



- 4** ovos M
- 200 ml** leite meio gordo
- 1 colher de sal**
- 25 g** fermento de padeiro
- 500 g** farinha de trigo
- 80 g** manteiga
- 100 g** açúcar
- 2 colheres de chá** canela em pó
- 1 colher de chá** erva-doce
- 2** ovos cozidos com casca

Modo de preparação

- 1.** Dissolve o fermento em leite morno e mexe.
- 2.** Bate 3 ovos e junta-lhes o fermento, misturando bem.
- 3.** Mistura a farinha, o açúcar, o sal e a manteiga previamente derretida, e amassa tudo até obteres uma pasta.
- 4.** Acrescenta a canela e a erva-doce. Tapa a massa com um pano e deixa-a repousar durante cerca de 60 minutos.
- 5.** Depois, coloca a massa numa bancada de trabalho polvilhada com farinha. Guarda uma pequena porção da massa. Aquece o forno a 200° C.
- 6.** Molda o folar em forma de bola achatada e pressiona o centro com 4 dedos, formando assim uma cova onde deverás colocar os 2 ovos cozidos com casca. Com a massa que guardaste, faz cordões e coloca-os no folar rodeando os ovos.
- 7.** Coloca o folar num tabuleiro e deixa-o tapado durante cerca de 30 minutos num local quente.
- 8.** Pincela com um ovo batido e coze durante cerca de 30 minutos.