

NOVIDADE
PRODUTOS
DO MÊS



OS MELHORES SABORES PRONTOS PARA A SUA MESA

Os ingredientes Trevijano destacam-se por serem exclusivamente de origem natural, sem aditivos corantes ou sal. Através de um processo de desidratação específico, consegue-se eliminar uma parte da água e assim prolongar o tempo de vida do produto, além de manter os sais minerais e fibras.

BOLO REI DE FRUTOS DO BOSQUE COM CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

Massa Mãe

125g de farinha tipo 65
11g de fermento de padeiro
100ml de leite meio-gordo

Massa

300g de farinha
140g de açúcar
1 pitada de sal marinho fino
1 c. chá de baunilha
1 limão em raspa
1 laranja grande em raspa
50ml de sumo de laranja
115g de margarina para bolo rei

Recheio e Cobertura

200g de arandos frescos
125g de mirtilos frescos
200g de pepitas de chocolate branco
Ovo em spray DeroVo q.b.



MAIS RECEITAS EM
WWW.DEROVO.COM



Comece por preparar a massa mãe misturando o fermento no leite morno. Junte-lhe a farinha, misture e deixe repousar por 1 hora ou até dobrar de volume.

Ao fim deste tempo, incorpore todos os ingredientes da massa e amasse bem até que esta se encontre fofa, elástica e homogênea (pode amassar à mão ou na batedeira, usando o gancho). Tape com um pano e deixe levedar por 2 horas ou até que dobre de volume.

Em seguida, sove a massa para lhe retirar o ar e junte-lhe os

arandos, os mirtilos e as pepitas de chocolate branco (reserve uma parte do chocolate e os arandos para a cobertura). Forme um anel grande ou dois menores, deixando uma abertura larga no centro. Coloque num tabuleiro de forno e deixe levedar uma última vez até dobrar de volume.

Pincele com ovo em spray e decore com arandos e pepitas de chocolate branco. Coza, em forno pré-aquecido a 180°C, durante cerca de 20-25 minutos.

Decore a gosto.

Receita em parceria com www.narwencuisine.blogspot.pt

SABIAS
QUE...

DIA DE REIS

Segundo a tradição cristã, é o dia em que Jesus Cristo recebe a visita de "alguns magos do oriente" (Mateus 2:1).

Uma noite especial. De partilha, comunhão e também de conclusão dos festejos natalícios. A nossa proposta para este dia é um delicioso Bolo rei de Frutos do Bosque com chocolate branco. Um bolo diferente do tradicional que promete uma experiência divina.

Recycle sempre



sociedade
pontoverde