

Bolo Rei Dupla Face

agrada miúdos e graúdos...

Ingredientes

Massa Tradicional:

250g Bolo Rei
25g ovos
75g água
12g licores
5g fermento seco
100g Mix Frutos Secos
100g Mix Fruta Picada

Massa Chocolate:

250g Bolo Rei
25g ovos
75g água
12g licores
12g Chocolate em Pó
5g fermento seco
150g Pepitas Negras

Decoração:

Mix Fruta Inteira
Açúcar Anti-Humidade q.b.



Preparação

Massa Tradicional:

- 01** Amasse com a raquete (ou com a mão) o **Bolo Rei**, a água, os ovos, os licores e o fermento seco durante 15 a 20 minutos.
- 02** Adicione o **Mix Frutos Secos** (corte os frutos "grosseiramente") e o **Mix Fruta Picada**. Envolve durante 2 minutos. Deixe levedar até aumentar de tamanho.

Massa Chocolate:

- 01** Amasse com a raquete (ou com a mão) o **Bolo Rei**, a água, os licores, os ovos, o **Chocolate em Pó** e o fermento seco durante 15 a 20 minutos.
- 02** Adicione **Pepita Negra** e envolva durante 2 minutos. Deixe levedar até aumentar de tamanho.

Dupla Face:

- 01** Forme um rolo com cada uma das massas e entrelace-os. Forme uma coroa. Coloque num tabuleiro forrado com papel vegetal, Deixe descansar cerca de 30 minutos.
- 02** Decore com o **Mix Fruta Inteira**. Pincele com ovo batido. Leve ao forno a 190°C, durante aproximadamente 25 a 35 minutos. Depois de cozido polvilhe com **Açúcar Anti-Humidade**.