

Bolo Rei Exótico

uma verdadeira delícia...



Ingredientes

Bolo Rei:

500g Bolo Rei
50g ovos
150g água
24g licores
10g fermento seco
200g Mix Frutos Secos
200g Mix Fruta Picada

Recheio:

250g Doce de Leite
150g coco ralado

Preparação

- 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.
- 03** Polvilhe a bancada com farinha. Estenda a massa formando um retângulo. Barre com **Doce de Leite** e polvilhe com coco ralado.
- 04** Enrole e forme uma coroa sobre um taabuleiro forrado com papel vegetal. Deixe descansar por 1 hora.
- 05** Pincele com a gema de ovo batida. Leve ao forno a 180°C durante 35 minutos.
- 06** Decore com **Doce de Leite** e coco ralado.