

Bolo Rei Escangalhado

bolo rei é sempre bolo rei mesmo que fique "escangalhado"...

Ingredientes

Massa:

500g Bolo Rei
50g ovo
150g água
10g licores
11g fermento seco
200g Mix Fruta Sortida Picada
150g Mix Frutos Secos

Recheio:

100g Creme Pasteleiro
100g açúcar
300g água
canela em pó q.b

Produtos Complementares:

Açúcar Anti-Humidade q.b.



Preparação

- 01 Coloque numa taça, o **Bolo Rei**, os ovos, a água, os licores e o fermento seco. Amasse durante 15-30 minutos até obter uma massa elástica.
- 02 Junte o **Mix Fruta Sortida Picada** e o **Mix Frutos Secos** e amasse até incorporar. Deixe levedar por uma hora.
- 03 Numa taça, coloque o **Creme Pasteleiro**, o açúcar e a água. Bata até obter um creme firme.
- 04 Numa bancada enfarinhada, abra a massa com um rolo em forma de retângulo.
- 05 Barre a massa com o **Creme Pasteleiro** e polvilhe com a canela em pó a gosto. Enrole apertando bem.
- 06 Coloque o rolo num tabuleiro de forno, forrado com papel vegetal.
- 07 Corte o rolo em fatias grossas e abra as fatias para ambos os lados de forma alternada para que o recheio fique à vista.
- 08 Cubra com um pano limpo e deixe levedar por 1 hora.
- 09 Pincele com um ovo batido. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 40 minutos.
- 10 Deixe arrefecer e polvilhe com **Açúcar Anti-Humidade**.