

Número	14	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	BOLO DE MIRANDESA				

Bolo de Mirandesa

Ingredientes:

- >1.5 kg de massa de pão
- >2 ovos inteiros
- >4 gemas
- >1 dl de azeite
- >50 g de manteiga ou margarina
- >300g de açúcar
- >40 g de canela em pó
- >500g de farinha (aprox.)
- >sal

Modo de preparação:

Compra-se a massa na padaria, encomendando-a na véspera. A esta massa juntam-se os ovos e a mistura das duas gorduras derretidas em banho-maria, sem ferverem. Bate-se a massa com a ajuda de um pouco de farinha de modo a ficar com a consistência de uma que possa ser estendida com o rolo. Unta-se um tabuleiro com manteiga ou margarina e polvilha-se com farinha.

Estende-se uma folha de massa, polvilhando a mesa e o rolo com a farinha e forra-se o fundo e os lados do tabuleiro. Esta camada de massa não pode ficar com buracos, para evitar que o açúcar e a canela se escapem. Divide-se a canela em sete partes e o açúcar em oito. Polvilha-se a massa com uma parte de açúcar e outra de canela. Estende-se nova camada de massa, esta já muito fina, e coloca-se de modo a cobrir apenas o fundo, isto é, a cobrir o açúcar e a canela. Repetem-se estas operações até se obterem sete camadas de massa. Quando se colocar a última camada, unem-se os bordos de modo a obter um cordão. Polvilha-se a última camada de massa com a oitava parte do açúcar. Leva-se a cozer quente, sem exagero (190° C aprox.) durante cerca de 25 a 30 minutos.