

Vamos fazer um Folar da Páscoa...

Ingredientes:

2 colheres de chá de fermento
100 ml de leite
1 pitada de sal
Raspas de limão
Erva doce (opcional)
1 ou 2 ovos cozidos
3 ovos inteiros
1 ovo batido para envolver o foliar
80 gramas de açúcar
850 gramas de farinha
120 gramas de margarina
2 colheres de chá de canela (opcional)

Modo de preparação:

Comece por aquecer o leite. De seguida junte-lhe 100 g de farinha e de fermento. Deixe repousar a massa durante algum tempo para fermentar. Depois acrescente o açúcar e o resto da farinha, um bocadinho de sal e as raspas da casca de limão. Para um foliar ficar delicioso e saboroso, deve colocar a canela e a erva-doce triturada. Caso não seja fã de um deles pode optar por utilizar apenas um destes ou nenhum deles. No entanto, não obterá o mesmo sabor do foliar tradicional.

Quando a massa já estiver bem levedada, junte-lhe três ovos, previamente batidos, com a manteiga derretida e coloque literalmente as mãos na massa para a amassar e até se descolar facilmente das mãos. Caso a massa esteja muito líquida e não descole facilmente das mãos, pode acrescentar-lhe mais um pouco de farinha. Com um pano tape o recipiente da massa e deixe-o repousar durante o tempo necessário até que a massa aumente de volume.

Quando a massa já tiver o dobro do volume, separe-a em duas partes e molde-a. Depois acrescente os ovos cozidos e molde a massa à sua maneira ou se não quiser fugir à tradição, dê-lhe a forma tradicional do foliar. Pré-aqueça o forno à temperatura máxima, pincele o ovo batido na massa do foliar e leve-o ao forno.

Quando a massa estiver fofinha e bem douradinha retire do forno, sirva e delicie-se!

