

Bolo Rei vegan

Ingredientes:

- 130 grs manteiga
- 150 grs açúcar
- 500 grs farinha trigo + 250 grs farinha milho
- 20 grs fermento padeiro
- 1 c. sopa de sementes de linhaça moída (demolhada em 2 c. sopa de água)
- 200 ml de leite
- 200 grs manteiga de coco
- 200 grs frutas cristalizadas (cubinhos)
- 150 grs amêndoas + 150grs de nozes (em pedaços pequenos)
- 50 grs de passas
- Raspa de laranja e limão
- Melaço de cana ou outro para pincelar quando sai do forno
- Açúcar em pó para polvilhar

Preparação:

Num copo alto para bater, coloque o fermento, o leite morno, uma c. sopa de açúcar e uma c. sopa de farinha. Dissolve tudo muito bem e bata com batedor de varas, deixe repousar por 15 minutos, mantendo morno.

Junte todos os ingredientes, menos os frutos secos, (açúcar, manteiga, raspa de laranja e limão) e misture ao preparado anterior. Vai a levedar por 30 minutos. Por fim, acrescente os frutos secos, misture e repousa por mais uma hora. (Molde o bolo rei num tabuleiro e deixe levedar mais 30 minutos).

Pincele com o melaço, decore com frutas cristalizadas e nozes, por cima. Leve ao forno a 180° durante 25 minutos e por fim polvilhe com açúcar em pó.

Nota: Todos os ingredientes são de origem vegetal

Bom Apetite!

