



Sobremesas Bolos

## Folar da Páscoa

🕒 50 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

100 g de Leite Condensado Magro NESTLÉ  
10 g de fermento de padeiro  
300 g de farinha  
2 ovos  
125 g de manteiga  
manteiga para untar q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	425,6 kcal	21%*
<b>Proteínas</b>	8,4 g	17%*
<b>Lípidos</b>	21,6 g	31%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	48,4 g	19%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Para começar a preparar o folar da Páscoa, leve o leite condensado ao lume e deixe amornar.
- 2 Retire, junte-lhe o fermento e mexa para que fique bem dissolvido.
- 3 Deite a farinha num recipiente e abra uma cavidade no meio.
- 4 Deite aí o leite com o fermento, os ovos e a manteiga e misture bem.
- 5 Trabalhe bem a massa até se descolar da tigela e das mãos.
- 6 Forme uma bola com a massa, cubra-a com película aderente e deixe-a levedar até duplicar o volume.

- 7 Depois volte a trabalhá-la e faça com ela dois rolos iguais em comprimento e espessura.
- 8 Entrelace os dois rolos em corda e feche-os em forma de coroa.
- 9 Coloque-os no tabuleiro untado com manteiga e deixe levedar durante 30 minutos.
- 10 Pincele com ovo batido, coloque os ovos cozidos no centro do folar da Páscoa e leve ao forno durante 40 minutos, a 200°.
- 11 A meio da cozedura reduza o forno para 180°.
- 12 Retire o folar e deixe arrefecer.