

STOLLE DE DRESDEN

INGREDIENTES

2 kg de farinha de trigo especial
975 g de manteiga sem sal
365 g de açúcar
120 g de fermento biológico Fleischmann
325 ml de leite (tipo c)
700 g de uvas passas pretas sem sementes cortadas ao meio
325 g de amêndoas picadas
325 g de cidra cristalizada + laranja cristalizada
3/4 xícara de chá de rum
1 colher de chá de essência de amêndoas
1 colher de sobremesa de sal
2 colheres de chá de noz moscada em pó
raspas de casca de 1 limão siciliano
açúcar de confeitiro

MODO DE PREPARO

Separe 1/3 da farinha (650 g), junte o fermento bem esmiuçado e o leite levemente aquecido, formando uma massa não muito mole.

Deixe esta massa descansar e levedar (crescer) num lugar morno por cerca de 30 minutos.

Sobre a mesa, junte o restante da farinha, a manteiga (em temperatura ambiente), o açúcar e os demais temperos, menos as frutas, as passas e as amêndoas, amassando tudo com as mãos até formar uma massa homogênea e de aspecto gorduroso.

Agora esta massa deverá ser literalmente batida, como segue:

Coloque no chão firme um plástico limpo.

Levante a massa com as duas mãos acima da cabeça e arremesse-a com força ao chão por pelo menos 15 vezes (pode dividir a massa em duas para não ficar tão pesado).

Dividir toda a massa em 4 partes iguais e separar.

Em uma tigela, misturar as frutas cristalizadas com as uvas passas e as amêndoas e separar em 4 partes iguais.

Abrir cada pedaço da massa e juntar uma parte da mistura de frutas incorporando bem à massa.

Deixar descansar por mais 30 minutos.

Amassar cada parte novamente com as mãos e deitá-las nas formas untadas com manteiga e deixar descansar por mais 30 minutos.

Aquecer o forno a 200°C e assar por 55 minutos com forno médio e mais 5 minutos com fogo forte.

Ao retirar do forno, pincelar a parte superior com manteiga derretida e cobrir com açúcar de confeitiro.

Embrulhar em papel alumínio. Após frios, colocar em sacos plásticos bem fechados e guardar na geladeira por, pelo menos, 1 semana.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30514-stolle-de-dresden.html>