"O Meu Bolo Rainha"

Ingredientes (para dois bolos de 1,2kg):

Para a massa (igual ao [Pão de leite condensado](#)):

- 1 lata de leite condensado
- 1 medida da lata de leite
- 1/2 medida da lata de azeite
- 50gr de fermento de padeiro
- 3 ovos
- 1 colher (de sobremesa) de aroma de baunilha
- uma pitada de sal
- 1,2 kg de farinha

Para misturar na massa:

- 125gr de uma mistura uniforme de nozes, pinhões, avelãs e amêndoa partidos, e que devem ir ao forno alguns minutos
- 50gr de chocolate de culinária em pedacinhos
- 50gr de chocolate branco em pedacinhos

Para a cobertura:

- [creme de castanhas](#) q.b.
- 75gr da mistura de frutos secos
- fios de ovos q.b.
- açúcar em pó q.b.

Preparação:

Começar por preparar a massa: colocar todos os ingredientes, à excepção da farinha, no liquidificador e bater até ficar uma massa lisa e uniforme. Depois colocar esta massa num alguidar de bom tamanho e juntar a farinha aos poucos mexendo com a ajuda de uma colher. Assim que a massa estiver ligada e der para amassar com as mãos, deve ser amassada até despegar do alguidar e das mãos. Untar o alguidar com azeite e deixar repousar, envolto em película aderente, e em sítio abrigado. (Pode ser dentro do forno, por exemplo.)

Deixar a massa repousar pelo menos uma hora, mas recomendo mais.

Assim que a massa estiver mais volumosa retirar e amassar ligeiramente. Estender ligeiramente a massa e misturar os frutos secos e o chocolate, amassando bem para que fiquem bem distribuídos.

De seguida dividir em duas porções, fazer um buraco ao meio de cada metade da massa e molhar um "donut" gigante, que deve repousar mais 30 minutos antes de ir ao forno.

Levar ao forno num tabuleiro protegido com papel vegetal (usei o tabuleiro do forno) até passar no teste do palito. Quando pronto retirar e deixar arrefecer.

Para decorar barrar os bolos com o creme de castanhas e depois "salpicar" com mais frutos secos, a mesma mistura que se colocou na massa.

Para completar, decorar com fios de ovos e açúcar em pó.