

Bolos de PernaIngredientes:

água e sal
100g de fermento de padeiro
2 colheres de sopa de fermento royal
1,5kg de açúcar
raspa de 5 limões
150g de manteiga
150g de margarina
2kg de farinha
2 ovos inteiros + 6 gemas (para cobrir os bolos)

Modo de preparação:

Em cerca de meio litro de água tépida temperada com um pouco de sal desfaz-se o fermento de padeiro e junta-se o fermento royal. Acrescenta-se o açúcar e a raspa e limão. Derrete-se a manteiga e a margarina e junta-se ao preparado anterior. Aos poucos e trabalhando com as mãos junta-se a farinha amassando e retificando a quantidade de água caso seja necessário. Terminada a amassadura, deixa-se descansar cerca de 10 minutos para depois começar a tender os bolos.

Polvilha-se a bancada com farinha e preparam-se os tabuleiros com papel vegetal. Retira-se uma porção de massa e forma-se um rolo grosso que é rolado sobre a bancada até formar um cilindro, aperta-se a meio e dobra-se sobrepondo a massa. Os bolos são colocados nos tabuleiros e pincelados com ovo batido.

Cozem em forno bem quente (cerca de 250° C), durante cerca de 10 minutos.

Origem/histórico

O bolo de perna é também conhecido na região oeste como bolo de ferradura, bolo de casamento, bolo de noivos, bolo dos leilões e parrameiro. Estes nomes referem-se ou à forma final do bolo ou a práticas culturais onde era indispensável a presença deste tipo de bolo - feito com massa maciça mas fofa que se modela como se fosse barro e que é aromatizada com raspa de limão (algumas massas levam erva-doce e/ou canela. Em Sobral de Monte Agraço, por exemplo, apenas os denominados parrameiros levam erva-doce).

Tradicionalmente este era o bolo que, junto com um prato de arroz doce, as noivas das aldeias (ou amigas da noiva em nome dela) ofereciam a todos os vizinhos, fossem ou não convidados para o casamento. Prática a que se chamava de “visitar” e que se perdeu com os tempos, atualmente só muito raramente é recriada. Este era, ainda, o principal bolo desta cerimónia, que se servia depois da refeição junto com o arroz doce. Daí o nome de bolo de casamento.

O bolo de perna é ainda conhecido como o bolo tradicional das romarias da região oeste, estando presente na decoração dos Cargos dos Tradicionais Leilões - festas realizadas entre o Dia de Reis e o Carnaval onde se leiloam estes bolos montados em Cargos, estruturas de madeira decoradas com urze e laranjas. Os leilões revertem, usualmente, a favor do santo padroeiro ou da associação recreativa local e realizam-se à noite depois de uma venda pela terra durante o dia.

Também em Torres Novas um dos ex-libris da doçaria da região é o bolo de cabeça, mais uma variedade deste bolo, mas que é tendido de forma diferente.



Cargo e Roca para leilão (Leilões da Chã) foto Memoriamedia



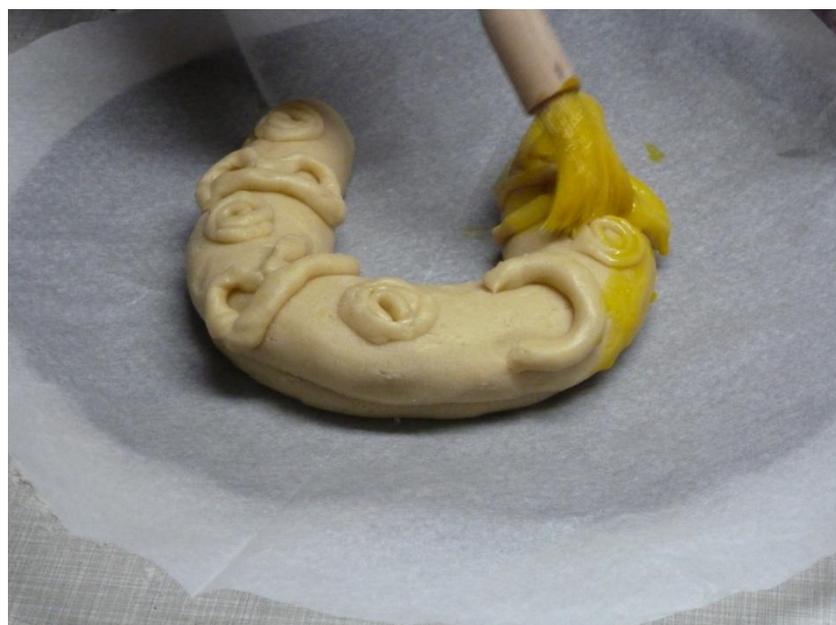
Bolo de Perna foto Memoriamedia



Célia Granja - preparação dos Bolos de Perna - foto Memoriamedia



Tender o Bolo de Perna foto Memoriamedia



“Pintar” com ovo - Bolo de Perna foto Memoriamedia



Preparar para o forno - Bolo de Perna -foto Memoriamedia



Bolo de Perna -foto Memoriamedia

[Links de outras receitas relacionadas \(sobre o mesmo tipo de bolos\)](#)

[Bolos de Cabeça \(Torres Novas\)](#)

[Links de outras receitas relacionadas \(Região Oeste\)](#)

[Arroz de Castanha Pilada](#)

[Mão de Vaca com Grão](#)

[Sarrabulho](#)

[Uvada](#)