

BOLAS DE BERLIM



INGREDIENTES

- MASSA:
- 15 GR DE FERMENTO DE PADEIRO
- 1 DL DE LEITE
- 350 GR DE FARINHA
- 60 GR DE MANTEIGA
- 50 GR DE AÇUCAR
- RASPA DE 1/2 LIMÃO
- 1 PITADA DE SAL FINO
- 1 OVO
- 1 COLHER DE SOPA DE AGUARDENTE
- ÓLEO PARA FRITAR
- AÇUCAR PARA POVILHAR
- CREME

CONFEÇÃO

1. Colocar na taça leite e o fermento 2m t37º vel 2.

2. Juntar o resto dos ingredientes e 20 s vel 8 depois 3m vel 5 (a massa deve descolar completamente das paredes, senão acrescente um pouco de farinha).

3. Coloque a massa num alguidar tapado com película aderente e com um pano e deixe levedar cerca de 30 m até dobrar o volume.

4. Depois esvaziar a massa dar a forma de uma bola e esticar com um rolo.

5. Depois com um copo pequeno fazer as bolas e colocar num tabuleiro para levedar mais um pouco cerca de 30m (elas aumentam de volume mas não o dobro).

6. Colocar ao lume um tacho com bastante óleo.

7. Agora na fritura é que está o segredo, a temperatura do óleo não pode estar muito quente (deve estar mais ou menos 170º) para elas não fritarem rapidamente senão não crescem e podem ficar cruas por dentro, vai se virando as bolas com um garfo até estarem douradas por igual, elas na fritura aumentam de volume. Escorrer e passar ainda quentes pelo o açúcar.

8. Depois com uma faca dar um corte e rechear com creme. O creme pode ser de chocolate, pasteleiro ou doce qualquer.

9. Creme pasteleiro:

10. Colocar todos ingredientes no copo, Bater durante 10 seg nas velocidades 5-7-9

11. De seguida, programar 8 min, temp. 90ºC, vel 5

12. Assim que esteja pronto, retirar de imediato para uma taça.
