

BOLINHOS DE AMÊNDOA E MIRTILOS/FRAMBOESAS



INGREDIENTES

- - 150 GR DE MANTEIGA
- - 125 GR DE AMÊNDOA MOÍDA
- - 125 GR DE FARINHA
- - 160 GR DE AÇÚCAR EM PÓ
- - 5 CLARAS DE OVO
- - 1 C.C. DE FERMENTO EM PÓ
- - 1 C.S DE BAUNILHA LÍQUIDA OU 1 C.C DE BAUNILHA EM PÓ
- - 1 PITADA DE SAL
- - +/- 100 GR DE FRUTA CONGELADA (FRAMBOESAS OU MIRTILOS)

CONFEÇÃO

1. Pré aquecer o forno a 200°C.

2. Com a lâmina para amassar/triturar, colocar a manteiga na taça e derretê-la na velocidade 3, a 130°C, durante +/- 7 minutos. (Parar a máquina antes, se verificar que a manteiga já está derretida).

3. Adicionar os restantes ingredientes (menos os frutos) e selecionar o programa "Massa P3".

4. Tirar a massa da cuba e deixá-la repousar no frigorífico cerca de 30 minutos.

5. Untar formas pequeninas com manteiga. Encher com a massa até aos 2/3 das formas. Colocar em cada forma 4 ou 5 frutos congelados. Carregar a fruta para dentro da preparação.

6. Cozer cerca de 15/20 minutos.

7. Deixar arrefecer antes de desenformar.
