

BOLA-DE-BERLIM - ADAPTADA PARA A COMPANION



INGREDIENTES

- FARINHA DE TRIGO 500G
- ÁGUA 75ML
- SAL 7G
- FERMENTO FRESCO 45G
- MELHORANTE BRIOCHE 15G (OPCIONAL)
- AÇÚCAR 75G
- MARGARINA 75G
- OVO 2UN
- LEITE 75ML
- AÇÚCAR EM PÓ Q.B

CONFEÇÃO

1. Junte o açúcar, o sal, a margarina e os ovos na taça e misture-os na velocidade 3 com a lâmina para amassar durante 2m.

2. De seguida junte a farinha, a água e o leite ao preparado anterior e amasse durante 6 minutos em 1ª velocidade e outros 7 minutos em 2ª velocidade.

3. Aos 5 minutos da 2ª velocidade coloque o fermento, previamente diluído num pouco de farinha com água morna..

4. Deixe repousar a massa durante 30 minutos.

5. Coloque o preparado de massa em cima da mesa, faça bolas com cerca de 80g cada.

6. E deixe repousar mais 1h.

7. Por último, leve-as a fritar na Fritadeira a uma temperatura de 150º C.

8. Recheie a seu gosto e polvilhe as bolas-de-berlim com açúcar em pó ou granulado.

9. Fonte: <https://receitaspadaria.wordpress.com>
