

# BOLAS DE BERLIM



## CONFEÇÃO

1. Comece pela massa: deite a água na taça do robot com a lâmina de amassar/triturar, programe a 40°C, durante 1 minuto, na velocidade 7 e adicione o fermento pelo orifício da tampa nos últimos 15 segundos. Junte depois a manteiga, os ovos, o açúcar, a farinha e a pitada de sal e programe na velocidade 6 durante 1 minutos, aumentando para a velocidade 8 quando faltarem 15 segundos para terminar. Polvilhe com mais um pouco de farinha se necessário até que a massa comece a descolar da taça. Retire a massa, enrole-a, coloque-a numa tigela polvilhada com farinha, faça-lhe um corte em cruz por cima, cubra com um pano húmido e deixe levedar, num local morno, até ficar com quase o dobro do tamanho.
2. O recheio: deite o açúcar e a casca de limão para a taça lavada com a lâmina picadora e pique durante 20 segundos na velocidade 12. Mude para o acessório batedor, adicione a farinha, as gemas e o leite e seleccione o Programa de Sobremesas, a 100°C, durante 7 minutos, na velocidade 8. Deite numa tigela e deixe arrefecer.
3. Divida a massa em 18 porções, molde-as em forma de bolinhas, coloque-as em cima de um pano de cozinha polvilhado com farinha e deixe levedar mais 10 minutos. Num tacho ao lume ou fritadeira com óleo abundante, deixe aquecer mas não demasiado e frite as bolas de massa de ambos os lados a gosto.
4. Retire, disponha a escorrer em cima de uma folha de papel absorvente e faça-lhes um corte com uma faca. Passe-as por uma mistura de açúcar e canela e recheie-as com o creme utilizando um saco de pasteleiro.

## INGREDIENTES

- PARA A MASSA:
- 700 G DE FARINHA
- 100 G DE AÇÚCAR
- 100 G DE MANTEIGA À TEMPERATURA AMBIENTE
- 6 OVOS
- 30 G DE FERMENTO DE PADEIRO
- 50 ML DE ÁGUA
- 1 PITADA DE SAL
- AÇÚCAR E CANELA PARA PASSAR
- FARINHA PARA POLVILHAR
- ÓLEO PARA FRITAR
- PARA O RECHEIO:
- 300 ML DE LEITE
- 100 G DE AÇÚCAR
- 50 G DE FARINHA
- 4 GEMAS
- 1 CASCA DE LIMÃO