Massas

BOLINHOS DE AZEITE

Receita de Fã
Fácil
20 Min.
1-20 Doses

INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 175 GR AÇÚCAR (USEI AMARELO)
- 225 ML AZEITE
- 125 ML LEITE
- 80 ML AGUARDENTE
- 1 C SOPA BICARBONATO DE SÓDIO
- 500 GR FARINHA T55 SEM FERMENTO (+ 4 OU 5 C SOPA)

CONFEÇÃO

1. Com o acessório batedor, misture todos os líquidos (ovos, azeite, leite e aguardente) com o açúcar na vel. 6 / 15 minutos.
2. Num recipiente pese a farinha e misture a colher de sopa de bicarbonato.
3. Coloque o forno a aquecer e dentro o/s tabuleiro/s de metal.
4. Insira o acessório de amassar/triturar e junte os 500 gr de farinha, programando P1 massas (sem levedar).
5. Abra a tampa e retire a lâmina. Adicione uma colher de sopa de farinha e envolva com a ajuda de uma espátula. Junte outra colher e envolva novamente e assim sucessivamente até obter uma massa densa. Nota: quanto mais líquida a massa estiver, mais achatados os bolinhos vão ficar pretende-se, por isso, uma massa espessa.
6. Retire o/s tabuleiro/s do forno, forre-o/s com papel vegetal e polvilhe com farinha. Encha uma colher de sopa de massa e, com a ajuda de uma espátula, coloque-a no tabuleiro. Cada colherada será um bolinho. Repita o processo, garantindo um ligeiro afastamento entre elas. Polvilhe com açúcar toda a superfície de cada porção de massa.
7. Leve ao forno cerca de 15 minutos.