

BOLA BERLIM NO FORNO



INGREDIENTES

- - 2 OVOS
- - 80GR DE LEITE
- - 50GR DE AÇÚCAR
- - 60GR DE MANTEIGA SEM SAL
- - SAL A GOSTO
- - 300GR DE FARINHA DE TRIGO
- -10R DE FERMENTO FRESCO OU

CONFEÇÃO

1. -Coloque todos os ingredientes na taça e programe p1 massas, no fim do programa volte a programar p1 massas mas 2 minutos e 30 segundos

2. -Unte uma taça com azeite e coloque a massa a levedar até dobrar o tamanho

4. -Assim que a massa esteja levedada coloque a massa no balcão previamente untada com farinha e faça pequenas bolas.

6. -Coloque num tabuleiro e deixe levedar aproximadamente 1 hora

8. -Coloque as bolas no forno até estarem douradas

10. -Recheie com doce de ovos

12. -Polvilhe com açúcar em pó

14. Doce de ovos :

16. -Num tacho, coloque o açúcar e a água.

18. -Mexe e leve ao lume.

20. -Deixe ferver durante 3 minutos em lume médio.

22. -Passado o tempo, retire do lume e deixe arrefecer durante 15 minutos.

24. -Mexe as gemas com um garfo.

25. Coe as gemas com cuador

27. -Junte as gemas à calda morna e mexa bem.

29. -Leve novamente ao lume e deixe cozinhar em lume brando sem parar de mexer.

31. -Logo que as gemas engrossem e antes de começar a ferver apague o lume e mexa mais um pouco para que as gemas não cozam.

33. -Coloque o doce de ovos numa taça e deixe arrefecer durante 15 minutos.
