

PÉROLAS DE COCO



CONFEÇÃO

INGREDIENTES

- 1 OVO
- 155 G AÇÚCAR
- 25 G PREPARADO EM PÓ DE CREME PASTELEIRO
- 225 G FARINHA DE ARROZ
- 30 G FARINHA (T45)
- 30 G MANTEIGA
- 30 G LEITE EM PÓ
- 60 G COCO RALADO

1. Na taça do robot com a lâmina de amassar/triturar, deite a manteiga cortada em cubos. Derreta durante 2 min a 70°C na velocidade 3. Quando a manteiga estiver derretida, adicione o ovo, 100 g de açúcar, 100 ml de água, o preparado em pó de creme de pasteleiro, 25 g de farinha de milho, a farinha T45 e o leite em pó. Misture durante 1 min na velocidade 7, raspe as paredes da taça e volte a misturar durante 1 min na velocidade 8. Verta a preparação num prato fundo resistente ao calor e que entre na panela de vapor e cubra com película aderente. Lave a taça do robot e deite 0,7 L de água quente. Feche a tampa e coloque a panela de vapor. Coloque o prato e selecione o programa de vapor P2 durante 25 min. ou em modo manual a 120°C durante 30 min. Retire o prato com a ajuda de uma luva de cozinha e misture a preparação com uma colher. Volte a cobrir com película aderente e prolongue a cozedura por mais 15 min. Após a cozedura, retire a água da taça e coloque a lâmina de amassar/triturar, verta o creme de ovo e misture durante 1 min na velocidade 7. Deite novamente a preparação no prato e deixe arrefecer.
2. Na taça do robot com a lâmina de amassar/triturar, deite 300 ml de água e os 55 g de açúcar restantes e aqueça durante 2 min a 100°C na velocidade 5.
3. Adicione 200 g de farinha de arroz e amasse durante 1 min na velocidade 5. Deixe arrefecer durante 30 min.
4. Enquanto a massa de arroz arrefece, forme bolas de 20 g com o creme de ovo. Forme em seguida bolas de 20 g com a massa de arroz. Com a ponta dos dedos espalme uma bola de massa de arroz. Coloque uma bola de creme de ovos no centro e feche bem a bola. Proceda da mesma forma com as restantes bolas. Mergulhe as bolas numa saladeira com água e envolva-as no coco ralado. Coloque as pérolas de coco na panela de vapor. Na taça do robot, bem limpa, deite 0,7 L de água. Feche a tampa e coloque a panela de vapor. Selecione o programa de vapor P2 durante 35 min. ou em modo manual a 120°C durante 40 min. Sirva 3 pérolas de coco por prato regando com o molho de chocolate ou creme inglês com coco.