

BOLINHOS DE FRUTAS TROPICAIS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 10 BOLINHOS

Meia banana cortada em cubinhos
1 fatia de manga cortada em cubinhos
Meia rodela de ananás cortada em cubinhos
Meio kiwi cortado em cubinhos
3 ovos
125g de açúcar
50g de manteiga
125g de farinha de trigo sem fermento
1 colher de chá de fermento em pó
80 ml de leite



Tempo de preparação: 45 minutos
Custo: 2.60 € | Custo por bolinho: 0.26 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/bolinhos-frutas-tropicais-27760/>

PREPARAÇÃO

1. Parta os ovos e separe as gemas das claras.
Às gemas, junte a manteiga e o açúcar.
Bata até que fique um creme.
Bata as claras em castelo bem firmes.
Alternadamente, envolva o creme com a farinha, o leite, as claras e o fermento.
2. Coloque uma colher de massa em formas individuais.
Caso não utilize formas de silicone, unte com manteiga e polvilhe com farinha.
Por cima da massa, espalhe a fruta.
Por fim, espalhe a restante massa por cima da fruta.
3. Leve ao forno pré-aquecido nos 180° e deixe cozer aproximadamente 20 minutos.
Depois dos bolos bem cozidos, retire-os.
Depois de desenformados, estão prontos a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com