

BOLAS DE BERLIM

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 24 BOLAS

30 de fermento de padeiro
150 ml de leite morno
250g de farinha de trigo tipo 65 sem fermento
350g de farinha de trigo tipo 55 sem fermento
150g de açúcar
125g de manteiga com sal derretida
Raspa de 1 limão
1 colher de sopa bem cheia de aguardente
3 ovos
Óleo para fritar
Açúcar para polvilhar
Canela em pó para polvilhar
Farinha de trigo tipo 55 sem fermento para polvilhar

PARA O CREME DE PASTELEIRO

2 casquinhas de limão
40g de farinha de trigo tipo 55 sem fermento
1 pau de canela
300 ml de leite
100g de açúcar
1 ovo
3 gemas de ovo



Tempo de preparação: 5 horas

Custo: 6.50 € | Custo por bola: 0.27 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/bolas-berlim-40963/>

PREPARAÇÃO

1. Num alguidar ou numa tigela grande, dissolva o fermento com o leite.

Aos poucos, adicione a farinha de trigo tipo 65 e amasse.

Logo que a massa descole do fundo, faça uma bola e deixe repousar.

Tape com um pano ou uma toalha e deixe levedar até que a massa dobre.

Para que a massa levede bem, a temperatura ambiente deverá rondar os 24°C.

2. À massa levedada, adicione o açúcar, a raspa de limão, a aguardente, os ovos partidos, a manteiga derretida e os 350g de farinha tipo 55.

Amasse muito bem até que a massa fique elástica.

Depois da massa bem elástica, polvilhe aos poucos com farinha tipo 55 e amasse até que descole do fundo.

Quando a massa descolar totalmente do fundo, faça uma bola.

Polvilhe com um pouco de farinha.

Tape com um pano e deixe levedar aproximadamente 2 horas até que a massa dobre.

3. Para bolas de berlin normais, faça bolinhas de massa com 50 a 60g.

Coloque num tabuleiro polvilhado com farinha deixando espaço entre elas.

Tape com um pano leve e deixe levedar até que as bolas dobrem.

Para fazer bolas de berlin em miniatura, faça bolinhas de massa com 25 a 30g.

4. Entretanto, faça o creme de pasteleiro.

Num tachinho leve ao lume o leite, com o pau de canela e as casquinhas de limão.

Deixe ferver em lume brando e retire.

5. Num outro tachinho, misture muito bem o açúcar com a farinha, o ovo partido e as gemas.

Depois de tudo bem mexido, misture aos poucos e leite coado.

6. Leve ao lume e deixe cozinhar em lume brando sem parar de mexer.

Quando engrossar, mexa muito bem com uma vara de arames e retire sem deixar ferver.

Deixe arrefecer e guarde no frigorífico até utilizar.

7. Depois das bolas levedadas, retire-as com cuidado para que não percam a forma.

Frite-as de ambos os lados em óleo quente, mantendo o lume brando para que fiquem loirinhas e não queimem.

Tenha atenção para fritar poucas bolas de cada vez e que não demorem muito tempo, para que não fiquem embebidas em óleo.

Depois das bolas fritas, retire-as para um prato com papel absorvente.

8. Misture açúcar e canela a gosto.

Passe as bolas pela mistura.

Deixe arrefecer um pouco.

9. Para rechear com o creme, faça um corte na bola com uma tesoura.

Recheie com a ajuda de um saco ou uma seringa de pasteleiro.

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

Saborintenso.com