BOLAS DE BERLIN

INGREDIENTES

Massa:

2 ovos

500 g de Farinha de Trigo

75 g de manteiga ou Margarina

3 tabletes de Fermento Biológico

1/2 copo de Açúcar

sal (pitada)

Creme:

1/2 litro de Leite

4 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) de amido de milho

3 gemas

casca de 1/2 Limão.

MODO DE PREPARO

Modo de Fazer:

Massa: esfarele o fermento e misture com um pouco de farinha. A seguir, dilua com leite morno, mexa, cubra o recipiente e deixe crescer por 15 minutos, Junte o resto da farinha e do leite, misture, adicione os demais ingredientes e sove bem a massa, até que desgrude facilmente das mãos. Coloque numa vasilha, cubra e deixe fermentar durante 1 hora. Depois desse tempo, abra a massa na espessura de 1 cm e recorte-a em diversos discos. Arrume os discos de massa um ao lado do outro, cubra-os e deixe crescer por mais uns 20 minutos.

Creme: leve ao fogo o leite com o açúcar e a casca de limão. Quando ferver, junte a maisena previamente dissolvida e mexa sem parar até o creme ficar denso. Retire do fogo, adicione as gemas batidas, misture e torne a levar ao fogo, mexendo sempre. retire e deixe esfriar.

Comece então a fritar os discos de massa: leve ao fogo uma panela grande com bastante óleo.

Deixe aquecer bem e frite os sonhos aos poucos (devem corar de ambos os lados). retire e coloque sobre papel absorvente.

Depois, faça um corte nos sonhos já fritos e recheie-os com o creme de gemas preparado. Por ultimo, polvilhe com açúcar a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13399-bolas-de-berlin.html