

Bolas de berlim com Nutella®

Média

4 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 10 PORÇÕES

250 g de farinha para pão (Manitoba)

10 g de fermento fresco

1 ovo

1 gema de ovo

4 g de sal

50 g de manteiga amolecida

35 g de açúcar granulado

100 ml de leite gordo

½ vagem de baunilha

Casca de limão ralada

150 g de Nutella®

Óleo para fritar

Açúcar inglês, para decorar

INSTRUÇÕES



1

Aquece o leite e dissolve o fermento fresco.

Adiciona o ovo inteiro, a gema de ovo e bata.



2

Coloca a farinha, o açúcar granulado e as sementes de baunilha retiradas da vagem numa tábua de cortar.

Deita o leite e a mistura de ovo no centro e amassa até a massa ficar macia.

Adiciona a manteiga amolecida e a casca de limão ralada.

**3**

Coloca a massa numa tigela, tapa e deixa levedar durante 2 horas.

Enrola a massa nas palmas das mãos e faça bolas de 40 g.

Coloca num tabuleiro para o forno, em cima de uma folha de papel vegetal. Quando levedarem e adquirirem o dobro do tamanho, frita em óleo a 175 °C.

Tirar a bola do óleo e deixar arrefecer em cima de papel absorvente durante alguns minutos.

**4**

Recheia cada bola com 15 g de Nutella®, usando uma manga de pasteleiro.

Recorta uma estrela numa folha de cartão e usa-a como estêncil para decorar as bolas polvilhando com açúcar inglês por cima.

Apresentação final