

Sobremesas Bolos

Bolinhas de Berlim com Chocolate

40 min. Médio Económico 12 doses

Ingredientes

85 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
75 ml de Natas LONGA VIDA para bater
25 g de açúcar
180 g de farinha
1 c. de chá de levedura em pó
75 ml de sumo de laranja natural
casca de 1 laranja média
75 g de manteiga
150 ml de leite
3 ovos

Informação nutricional

Energia	195,9 kcal	10%*
Proteínas	3,9 g	8%*
Lípidos	9,9 g	14%*
Hidratos de Carbono	19,3 g	7%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Recheio: Aqueça as natas até ferverem. Tire do lume e adicione o chocolate picado, mexendo muito bem até que derreta por completo. Deixe arrefecer e reserve num saco de pasteleiro com boquilha.
2. Para as bolinhas: Numa panela adicione, o leite, a manteiga, o açúcar, a casca e sumo de laranja. Aqueça até que a manteiga derreta e leve até à ebulição.
3. Retire do lume, retire a casca de laranja e adicione a farinha e a levedura de uma só vez. Com ajuda de uma colher de pau mexa vigorosamente até que a massa fique sem grumos.
4. Deixe arrefecer durante 10 minutos e vá mexendo ocasionalmente.

5 Adicione os ovos, um a um, e vá mexendo sempre. Só adicione o próximo, quando o anterior estiver totalmente misturado com a massa.

6 Misture tudo muito bem até obter uma massa homogénea e espessa.

7 Unte as mãos com azeite e faça pequenas bolinhas com a massa.

8 Frite as bolinhas com bastante óleo, 4 a 5 de cada vez evitando que se juntem.

9 Depois de fritas, coloque-as sobre papel absorvente.

10 Antes de arrefecerem, cubra-as de açúcar.

11 Recheie as bolinhas com chocolate, com ajuda de um saco de pasteleiro com boquilha.