



Sobremesas

Sem Lactose

Bolinhos de Jerimu

A típica receita de bolinhos de jerimu é tradicional da região de Viana do Castelo e particularmente comum na época do Natal. Os bolinhos de jerimu têm o sabor característico e agradável da abóbora que combina na perfeição com o travo a laranja. Esta é uma receita presente em muitas mesas de Natal, embora seja na zona norte do país onde a receita é mais apreciada.

🕒 50 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

Ingredientes

2 kg de abóbora menina
6 c. de sopa de açúcar
60 g de farinha sem fermento tipo 65
5 ovos
1 c. de chá de fermento em pó
3 c. de sopa de vinho do porto
açúcar e canela em pó para polvilhar q.b.

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 232,6 kcal | 12%* |
| Proteínas | 5,6 g | 11%* |
| Lípidos | 3,9 g | 6%* |
| Hidratos de Carbono | 42,7 g | 16%* |

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

Preparação

- 1 Comece por cozer a abóbora em água temperada com sal. Após estar cozida retire da água e coloque a sobre um escorredor algumas horas para ir largando a água ou até de um dia para o outro. Depois reduza a puré com a ajuda de um garfo.
- 2 Numa taça junte o puré, a farinha, o fermento, o açúcar e as gemas. Misture bem.
- 3 Bata as claras em castelo e acrescente ao preparado, envolvendo bem. Acrescente o vinho do porto e envolva mais um pouco.
- 4 Aqueça o óleo e vá colocando pequenos bolinhos formados por duas colheres, a fritar.
- 5 Depois de estarem dourados retire e coloque num prato com papel absorvente.
- 6 Ainda quentes polvilhe com açúcar e canela.