



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

<b>Energia</b>	195,9 kcal	10%*
<b>Proteínas</b>	3,9 g	8%*
<b>Lípidos</b>	9,9 g	14%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.