

**BOLA DE BERLIM MINI** 57 porções**INGREDIENTES**

- 450 gramas de farinha de trigo tipo 65
- 50 gramas de açúcar amarelo
- 30 gramas de fermento fresco de padeiro
- 1 colher de chá rasa, fino de sal [5 g]
- 25 gramas de margarina amolecida
- 225 gramas de leite magro
- 1 unidade de ovo de galinha inteiro cru [78 g]
- 166 gramas de leite magro PARA O CREME
- 1 unidade de ovo de galinha inteiro cru [78 g] PARA O CREME
- 100 gramas de açúcar amarelo PARA O CREME
- 50 gramas de amido de milho [pó] PARA O CREME
- CASCA DE 1/2 LIMÃO PARA O CREME

MÉTODO DE PREPARAÇÃO

1º Comece por preparar a massa, misturando o açúcar com o leite morno, a manteiga e o fermento. Coloque num recipiente amplo a farinha. Forme uma cavidade no centro e adicione os restantes ingredientes. Misture com uma colher de pau. Adicione o ovo e o sal e misture. Transfira a massa para a bancada de cozinha e trabalhe, com as mãos, ou com a batedeira, durante cerca de dez minutos, até obter uma massa brilhante e elástica. Evite adicionar mais farinha. Pincele um recipiente com um pouco de óleo. Coloque a massa, envolva com película aderente e depois com um pano e deixe levedar até duplicar o volume inicial. Entretanto, prepare o creme: Misture, numa taça, a Maizena, o açúcar, os ovos inteiros e cerca de duas colheres de sopa de leite. Leve o leite restante ao lume, juntamente com a casca de meio limão. Assim que o leite ferver, retire a casca de limão, e verta sobre o preparado anterior, sem parar de mexer. Volte a colocar tudo no tacho e leve ao lume, sem parar de mexer, até engrossar. Retire para um recipiente, cubra com película aderente, que deverá ficar em contacto com o creme para evitar a formação de uma crosta, e leve ao frio. Quando a massa tiver atingido o dobro do volume inicial, verta-a sobre a bancada previamente polvilhada com farinha. Espalme, com as mãos ou com um rolo de cozinha, até obter cerca de 1,5 cm de espessura. Com um corta-massas ou outro utensílio redondo, como um aro, com cerca de 5 cm de diâmetro. Coloque cada círculo de massa, cuidadosamente, sobre quadrados de papel vegetal. Esta técnica dos quadrados de papel vegetal facilita o manuseamento na hora de fritar. Tape com um pano e deixe repousar durante cerca de meia hora, até que os círculos cresçam mais um pouco. Aqueça um tacho ou frigideira funda com cerca de 5 cm de óleo. É importante colocar bastante óleo. Reduza o fogo para a potência média e frite as bolas durante cerca de dois minutos de cada lado, até que fiquem douradas. Se o fogo estiver demasiado quente irão ficar escuras por fora e cruas no interior; pelo contrário, se o óleo não estiver quente o suficiente, irão ensopar na gordura. Depois de fritas, escorra as bolas em papel absorvente e passe-as, ainda mornas, pela mistura de açúcar e canela. Com a ajuda de uma faca de serra ou de uma tesoura, abra uma "boca" nas bolas, ou seja, como se fosse preparar uma sandes, mas sem soltar os extremos. Coloque o creme dentro de um saco pasteleiro, ou mesmo com uma colher, recheie as bolas e seja feliz!

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO [23 g]	% DR
ENERGIA	212 kcal	50 kcal	2 %
PROTEÍNA	5 g	1 g	2 %
H. CARBONO	41 g	10 g	4 %
AÇÚCARES	13 g	3 g	3 %
GORDURA	3 g	1 g	1 %
GORDURAS SATURADAS	1 g	0 g	1 %
FIBRA ALIMENTAR	1 g	0 g	1 %
SÓDIO	187 mg	44 mg	2 %