

Bolas de Berlim

<u>Farinha</u>	300 gr	150
<u>1 ovo inteiro e três gemas</u>		3 peças
<u>Leite</u>	6 colheres	3
<u>Manteiga</u>	40 gr.	30 1/2 g
<u>Açúcar</u>	1 colher de sopa	1/2
<u>Fermento francês</u>	20 gr.	10 g
<u>Sal</u>	q.b.	

1ª Desfaz-se o fermento em leite morno.
Numa tigela à parte batem-se os ovos com o açúcar (só a ligar bem) junta-se-lhe a manteiga derretida, o leite e o sal.
Mistura-se tudo com o fermento já desfeito e deita-se para dentro do alquidax onde está a farinha na qual se faz uma cova ao meio para receber o líquido todo.
Começa-se a ligar tudo com a colher e trabalha-se como a massa de sonhos. Quando a massa fizer bôlhas e começar a despegar da colher, cobre-se com um pano e coloca-se perto do fogão a levedar. A massa deve aumentar o dobro do volume.

2ª Quando a massa estiver leveda, põe-se numa tábua com farinha, estende-se levemente como rolo da espessura dum dedo. Com um copo de vinho cor-

da - se uma rodela, põe-se elle dentro numa
cerija de doce (ou alperche, ou marmelada),
cobre-se com outra rodela igual, comprime-
se em volta com os dedos para pegar bem
e torna a cortar-se com o copo para ficar
bem redonda.

Vão-se pondo as rodelas numa tábua ou
taboleiro forrado com um pano polvilhado
de farinha que se coloca novamente num
sítio quente para levedarem novamente.

Entretanto derrete-se banha num
tachos fundo (de maneira que as bolas
possam virar-se bem) e quando estiver
quente deitam-se duas ou 3 de cada
vez, de maneira que a parte que no taboleiro
estava para cima, fique virada para baixo.
Tapa-se o tacho. Quando a parte de baixo
tiver cor sufficiente, vira-se com um
garfo, e acaba de se fritar sem tampa.
Põem-se a escorrer num papel pardo
e polvilham-se ainda quentes com
açúcar.

Tambem se podem fritar em óleo.

O leite deve empregar-se mesmo.

A banha não deve estar quente de mais
para não queimar de repente.

Esta receita dá 26 bolas grandes