- *Bolinhas de Berlim com massa de Abóbora*-

Ingredientes:



- +/- 600g Farinha
- 100g Manteiga
- 100g Açúcar
- 10g fermento
- 2 Ovos
- 100g Leite
- 1 Laranja (raspas e sumo)
- 100g Puré de Abóbora

Creme:

- 2 Ovos
- 4 Gemas
- 500ml Leite
- 80g Maizena
- 150g Açúcar
- 1 Colher cheia de Baunilha

Modo de preparação:

Massa

Meter tudo na batedeira a amassar até ficar com a massa bem amassada! (estará pronto quando obtermos uma massa elástica que esticamos bem sem partir)

Fazer bolinhas entre 80/100g enrolar bem.

Deixar levedar bem para depois fritar num óleo aquecido a 170C.

Depois de fritas passar por açúcar granulado ainda mornas, para que o açúcar “agarre”, deixe arrefecer.

Creme:

Leve ao lume 400ml de leite com o açúcar ate ferver, reserve o restante leite.

Numa tigela coloque a maizena, adicione o leite frio e mexa bem com umas varas de arame, adicione os ovos e as gemas e volte a mexer bem.

Junte o leite que ferveu, ainda quente, mexendo sem parar, coloque esta mistura de novo no tacho e leve a lume médio, sempre mexendo, até o creme engrossar um pouco. Lembre-se que engrossa mais depois de frio.

Finalmente, já fora do lume, envolva o extrato ou aroma de baunilha e deixe arrefecer.

Recheie com um saco pasteleiro.

