

Bolinhos de Maçã e Pera com açúcar de Coco

Sobremesa —    30 min  6 pessoas

chef.continente.pt/receitas/bolinhos-de-maca-e-pera-com-acucar-de-coco



Ingredientes

180 ml de leite

½ c. sopa de sumo de limão

2 chávenas de farinha sem fermento

2 c. chá de fermento em pó

60 g de açúcar de coco

1 c. chá de canela em pó

Sal q.b.

50 g de manteiga

1 maçã

1 pera

Confeção

1. Prepare o leitelho, juntando o leite ao sumo de limão.
2. Deixe repousar por 10 minutos e mexa.
3. Numa taça, misture a farinha, o fermento, o açúcar de coco, a canela e uma pitada de sal e envolva bem.
4. Junte a manteiga amolecida, o leitelho e a maçã e a pera descascadas e cortadas em cubos.
5. Amasse com as mãos, até formar uma bola homogénea e moldável.
6. Faça 6 bolinhas com a massa e coloque-as num tabuleiro forrado com papel vegetal.
7. Achate-as ligeiramente e leve-as ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 25 minutos ou até a massa ficar dourada.
8. Pode servir com manteiga ou doce.