

Bolinhos de morango

Sobremesa —     ⌚ 30 min 👤 8 pessoas

chef.continente.pt/receitas/bolinhos-de-morango



Ingredientes

175 g de açúcar
250 g de morangos frescos
2 ovos grandes
100 g de óleo
225 g de farinha de espelta
1 c chá de fermento
1 limão (raspa)
75 g de açúcar em pó
Folhas de hortelã e morangos frescos para decorar q.b.

Confeção

1. Coloque 75 g de açúcar no copo e pulverize 1 minuto na velocidade 11. Retire e reserve.
2. Coloque no copo os morangos e pressione 1 vez a Função Triturar. Reserve.
3. Encaixe o acessório misturador sobre a lâmina e adicione o restante açúcar e os ovos. Programe 4 minutos, a 37°C, na velocidade 4.
4. Adicione o óleo e programe mais 30 segundos na velocidade 4.
5. Adicione 200 g do puré de morangos (deverá reservar 50 g para a cobertura) e programe 10 segundos na velocidade 3.
6. Remova o acessório misturador e adicione a farinha de espelta, o fermento e a raspa do limão. Envolve 20 segundos na velocidade 3. Termine de envolver à mão, com a ajuda da espátula.
7. Distribua a massa por 8 formas para queques previamente untadas com manteiga e polvilhadas com farinha e leve ao forno pré-aquecido a 170°C durante cerca de 20 minutos.
8. Depois de cozidos, desenforme os bolinhos e deixe-os arrefecer. Misture o puré de morango reservado com o açúcar em pó e barre os bolinhos. Decore-os com algumas folhas de hortelã e morangos frescos.