



BOLINHAS FRITAS DE RICOTTA COM NUTELLA®

Brioche | Vegetariana | Lanche da tarde | Jantar | Todo o ano | Banquete

👩🍳👩🍳👩🍳 | 40 minutos 🕒 | 🍷🍷🍷

Dá para: 18 (6 unidades) - Porção: 3 bolinhas

INGREDIENTES

- 340 g de ricotta
- 2 ovos
- 18 g de açúcar
- 180 ml de farinha de trigo não branqueada
- 54 g de fermento em pó
- 18 g de sumo de limão
- 18 g de baunilha
- Açúcar em pó para polvilhar
- 85 g de Nutella®

MODO DE PREPARAÇÃO:

Retire tanto líquido quanto possível do ricotta. Um método rápido para o fazer é envolver o ricotta num morim ou num pano de louça fino e depois apertar para sair todo o líquido.

Misture todos os ingredientes (exceto o açúcar em pó e a Nutella®) e leve ao frigorífico durante 1 hora.

Aqueça a fritadeira a 190°C. Com uma colher de sopa molde bolas de massa e coloque várias ao mesmo tempo no óleo quente.

Frite até todos os lados estarem bem dourados e estaladiços, cerca de 4-6 minutos.

Coloque as bolinhas sobre papel absorvente e polvilhe generosamente com açúcar em pó enquanto ainda estão quentes.

Sirva com 14 g de Nutella® ao lado como decoração.