



Bolinho holandês



Rendimento

20 porções porções com 3 unidades cada.



Tempo de preparo

04:40

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	1 colher (sopa)	15 ml
Patinho bovino (moído)	3 e meia xícaras (chá)	700 g
Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho	2 colheres (chá)	10 g
Manteiga sem sal	¾ xícara (chá)	150 g
Farinha de trigo	3 e meia xícaras (chá)	385 g
Caldo SAZÓN® Profissional Carne	3 colheres (chá)	15 g
Água	3 e meia xícaras (chá)	700 ml
Ovo	4 unidades	200 g
Farinha de rosca	2 xícaras (chá)	280 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a carne moída e frite por 8 minutos, ou até dourar. Acrescente o Tempero SAZÓN®

Profissional, e misture. Reserve.

2. Em uma panela grande, coloque a manteiga e leve ao fogo médio para derreter. Junte 1 e meia xícara (chá) da farinha, e misture bem até formar uma pasta, sem deixar dourar.

3. Acrescente Caldo SAZÓN® Profissional, previamente dissolvido na água, aos poucos, mexendo sempre para não empelotar. Adicione a carne moída reservada, e misture. Disponha em uma GN, cubra com plástico-filme e leve à geladeira por 4 horas, ou até que a massa esteja dura a ponto de enrolar.

4. Divida em 60 partes iguais e enrole em formato de esferas. Passe pela farinha de trigo restante, pelo ovo previamente batido e pela farinha de rosca.

5. Frite em imersão, em óleo quente, por 3 minutos, ou até dourar. Sirva em seguida.