

-Bolinhos de Jerimu-

Ingredientes

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• 300gr puré de abobara• 8 gemas de ovo• 2 claras de ovo• 2 colheres de chá de farinha de trigo• 1,5kg de açúcar | <ul style="list-style-type: none">• 2 paus de canela• Raspa de dois limões• 50ml vinho do porto branco• Canela em pó q.b.• Sal q.b. |
|--|---|

Preparação

- Com antecedência de um dia cozer a abobara temperada com sal e os paus de canela; depois de cozida e ainda quente deita-se num saco de pano grosso a escorrer de um dia para o outro e espreme-se muito bem de forma a obter um puré enxuto e desfeito.
- Numa bacia colocar o puré e adicionar a farinha, as gemas e as claras mexendo muito bem; adicionar a raspa de limão e o vinho do porto juntamente com 1kg de açúcar e um pouco de canela... mexer bem até obter uma massa homogênea.
- Numa frigideira bem quente com um pouco de óleo colocar a fritar uma quantidade de uma colher de sopa do preparado anterior.... achatar os bolinhos a fritar. Á medida que se fazem, num recipiente com açúcar e canela polvilhar os bolinhos e reservar para servir.

