

Gelado Frito Chines com licor ou com mel



Ingredientes: 4 unidade de bolas de gelado de baunilha
1 totaste de óleo
4 fatia de pão de forma sem cõeada
100 grama de farinha de arroz
15 grama de açúcar
2 unidade de ovos
5 colher de sopa de licor grand marnier (ou usar leite caso não goste do sabor do alcool)
1 unidade de maçã
1 unidade de chantilly
1 totaste de mel

Instruções de preparação:

Comece por aparar o pão de forma, retirando as cõeadas. Coloque o pão à volta das bolas de gelado. É importante que as bolas de gelado estejam o mais frias possível. Se necessário, prenda o pão com palitos de madeira ou coloque as bolas já envoltas no pão dentro de pequenos sacos plásticos. Coloque as bolas de gelado cobertas das fatias de pão de forma dentro do congelador enquanto prepara a massa. 2. Para preparar a massa comece por misturar a farinha com as 5 colheres de licor Grand Marnier (ou o leite se for como eu e não apreciar o sabor do álcool) e com as gemas. Misture tudo muito bem e deixe repousar um pouco. Enquanto repousa Bata as claras em castelo noutra recipiente e envolva-as cuidadosamente na massa que deixou a repousar. De seguida, retire as bolas de gelado com o pão do congelador e passe-as pela massa. Frite em óleo abundante e bem quente (180º) para não desfazer o gelado e o pão, esta é a parte mais importante do processo, só coloque as bolas do gelado do a fritar quando o óleo estiver bem quente, e só deixe fritar até que a massa que envolve as bolas fique frita, isto é aproximadamente 1 ou 2 minutos, mas variar variar de fritadeira para fritadeira. Depois de fritas, regue as bolas de gelado com o licor e flameje (deitar fogo, com cuidado).para quem não gosta do sabor a álcool em vez de licor cubra o gelado com um pouco de mel, como está na imagem. Para completar a receita

descasque uma maçã, corte ás rodelas +- grossas e remova o centro das rodelas, coloque 1rodela de maçã num prato de sobremesa, coloque a bola de gelado por cima da rodela, deite um pouco de chantilly em redor da bola e vai ficar perfeito. Deve servir de imediato
Sugestões Adicionais: espero que gostem. para mais visitem o meu blog <http://receitas-de-bolos.blogspot.pt>