

BOMBA DE MAÇÃS

.....

INGREDIENTES

MASSA

90g leite
60g manteiga

220g farinha de trigo
4g fermento biológico
3g sal
10g açúcar
1 ovo

RECHEIO MAÇÃS

2 ou 3 maçãs
50g uvas passas brancas
10g manteiga
50g açúcar
castanha do para picada
canela
gingibre

PARA PINCELAR

1 ovo
2 colheres de leite

Castanha picada para decorar

FORMATO OPCIONAL



PASSO A PASSO

1. Numa panela aqueça o leite e a manteiga. Não deixe ferver. Aquecer somente o suficiente para derreter a manteiga no calor do leite.
2. Numa vasilha misture farinha, sal, fermento e açúcar. Coloque a mistura de leite e em seguida o ovo.
3. Misture com uma espátula até todo líquido estar absorvido. Coloque na mesa e sove brevemente. Faça uma bola e cubra. Fermentar por 30 minutos em temperatura ambiente.
4. Fazer uma dobra caprichada e refazer a bola. Levar para a geladeira por 2 a 12 horas.
5. Prepare o recheio descascando as maçãs e picando em cubos pequenos. Coloque numa panela com a manteiga e o açúcar. Quando já tiver soltado água, coloque as passas e as especiarias. Deixe cozinhar até que esteja no ponto desejado. Reserve.
6. Retire a massa da geladeira e corte em peças de 50g. Formar bolas.
7. Separar 1/3 de cada peça para fazer a tampa da bomba. Abrir as bases e forrar a forma (usei uma forma para muffins).
8. Colocar o recheio. Pincelar a borda com água e colocar a "tampa".
9. Deixar fermentar 1 hora em ambiente. Pincelar com uma gema misturada com 2 colheres de leite. Decorar com castanha picada.
10. Assar em forno pre-aquecido a 170°C por 20 a 25 minutos.
11. Tire do forno, desenforme e cubra com um pano. Sirva quente!

