

Bolas de masa hervida rellenas de fresas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 2hrs. 0min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 2hrs. 30min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Daniela

Url: <https://srecetas.es/bolas-de-masa-hervida-rellenas-de-fresas>

Preparación

Prepare una masa fermentada de: harina, 50g de azúcar, 100g de mantequilla, levadura, leche, huevos y sal (vea las recetas relacionadas). Mientras tanto, lave y seque las fresas. Corte las fresas más grandes por la mitad. Retire gradualmente las mismas partes de la masa fermentada preparada con una cuchara enharinada y forme las empanadas.

Ponga las fresas en el medio de cada pastel. Humedezca los bordes de la masa con agua y péguela bien. De forma a las albóndigas y déjelas crecer en un rodillo enharinado durante 15 minutos. Cocine las albóndigas al vapor durante unos 5-10 minutos. Reconocemos la bola de masa terminada cuando al meterle un pincho, la masa no se pega.

Decore las albóndigas con requesón, espolvoree con azúcar glas y vierta sobre la mantequilla derretida.

Tip para la receta

Podemos usar cualquier fruta queremos. Valores nutricionales: 4652 kcal, 35.0g carbohidratos, 184.0g grasas, 131.0g proteínas



Ingredientes

- 1 unidad/es Huevo
- 500 gramo/s Harina tamizada
- 30 gramo/s Levadura
- 200 gramo/s Mantequilla
- 200 gramo/s Azúcar glasé
- 500 gramo/s Requesón desnatado
- 500 gramo/s Fresas-Frutillas
-
- 150 gramo/s Leche
- 1 poco Sal

Categorías

Checa, Vegetariana, Verano, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Familia, Plato Principal