

Bola de Requeijão (Túrógombóc)

A clássica Bola de Requeijão (Túrógombóc) é uma das sobremesas húngaras mais populares e pode ser encontrada no menu de quase todos os restaurantes. Há quem diga que a Bola de Requeijão é uma boa medida para avaliar o restaurante que a serve.

Quão arejada, quão leve e quão fresca é a bolinha de requeijão?

[Tweet](#)

LAGO BALATON

Um almoço em casa da Laura

Quando terminámos o Lecsó (ensopado de paprika e tomate), Laura apareceu com o primeiro serviço de bolinhas de requeijão, três para cada um. Um dia gostaria de saber quanto tempo conseguiria comer estas fantásticas bolinhas, feitas com sémola de trigo e requeijão esfarelado, ovos e açúcar, vagem de baunilha e raspas de limão envoltas em pão ralado tostado. O truque é preparar a massa de véspera para a sémola abrir. Se Laura as tivesse feito todas de uma vez, teriam desaparecido logo depois das primeiras sete ou oito, mas ela só fez dezoito de cada vez e continuavam sempre a chegar. Mesmo assim a Amélie e o Martin conseguiram comer bolinhas de requeijão, durante mais tempo que eu.



Quando ouvimos falar de “Túrógombóc” (Bola de Requeijão), ficamos logo de bom humor, principalmente porque é deliciosa em todas as suas versões. As bolinhas de requeijão são sempre enroladas em migalhas de pão douradas, tornando esta sobremesa mais rica, mais viva e visualmente atraente.

Vamos tentar fazer tantas quanto possível, porque, como dizia Laura, “Muitas bolinhas não fazem mal a ninguém!”

Laura VarBiró



Bola de Requeijão (Túrógombóc)

Arnaldo A clássica Bola de Requeijão (Túrógombóc) é uma das sobremesas húngaras mais populares e pode ser... Atualidade Bola de Requeijão (Túrógombóc) European [Imprimir](#)

Pessoas: 4 Tempo de Preparação: 60 minutos Tempo de Confeção: 60 minutos 60 minutos

Nutrition facts: 200 calories 20 grams fat

Rating: 5.0/5

(1 voted)

Ingredientes

- 500 g de requeijão (semi-gordo)
- 1-2 cs de natas
- 4 ovos
- 0,25 l de sémola de trigo
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de açúcar baunilhado
- Raspas de limão

Instruções

Para a mistura de pão ralado:

- Pão ralado
- 2 cs óleo de girassol

Para o molho de frutos vermelhos (Rote Grütze):

- 1 compota de cereja
- 200 g de frutos silvestres frescos ou congelados (framboesas, amoras, groselhas)
- 1/2 palitos de baunilha
- 1 cc de canela
- 1 cravinhos
- 1-2 cs açúcar
- 2 cs de amido (maizena)

Para o molho de baunilha:

- 1/2 l de leite
- 2 gemas de ovo
- 50 g de açúcar
- 1/2 vagem de baunilha (ou seja, baunilha raspada) ou 1 pacote de açúcar de baunilhado
- 1 cs farinha
- 1 pitada de sal
- 1 cs de manteiga

Coza as bolas de requeijão:

1. Prepare uma massa com todos os ingredientes e reserve durante 1-2 horas
2. Nos dias de verão é conveniente levar ao frigorífico para ganhar consistência
3. Leve uma panela de água ao lume até ferver
4. Prepare umas bolinhas com a massa e leve-as a cozer em lume brando
5. Quando começarem a boiar, cozinhe durante 5 minutos

Prepare o molho de baunilha:

1. Misture as gemas de ovo com o açúcar e a baunilha raspada
2. Misture o leite com a farinha
3. Leve ao lume e vá mexendo até engrossar, sem deixar ferver
4. No final adicione a manteiga pois fica mais brilhante

Prepare o molho de frutos vermelhos (Rote Grütze):

1. Leve a compota de cereja ao lume até derreter. Envolve os demais ingredientes e deixe apurar.
2. Se sobrar guarde a compota num frasquinho no frigorífico (Pode ser consumida até 2 dias)

Torre o pão ralado

- Misture o pão ralado com o óleo de girassol e leve a torrar, sem deixar queimar

Envolve as bolinhas de requeijão com o pão ralado

- Envolve as bolinhas no pão ralado quentinho e emplate com os molhos