

SONHOS



CONFEÇÃO

1. Coloca-se a água, a manteiga, o sal e a casca de limão no copo com a lâmina de amassar a 100° durante 4 minutos. Quando o tempo terminar, juntar a farinha na v. 6 durante 2 min. A massa deverá formar uma bola. Abrir a tampa da CC e deixar arrefecer alguns minutos. De seguida, acrescentar os ovos e programar 1 min. na v.6. Bater mais 2 min. v.8. Para terminar, frite colheradas desta massa em óleo abundante. Os sonhos deverão virar-se sozinhos. Depois de fritos,colocar em papel absorvente, passar por açúcar e canela ou se preferir, acompanhe com geleia.
-

2. Bom apetite!
-

INGREDIENTES

- 2 DL. DE ÁGUA
- 75 GR. MANTEIGA
- 1 PITADA DE SAL
- 2 CASCAS DE LIMÃO
- 200 GR. FARINHA
- 4 ÓVOS
- ÓLEO PARA FRITAR
- AÇÚCAR E CANELA PARA PULVILHAR