

# EMPANADAS DE FORNO COM BATATA-DOCE, ALPERCES E AMENDOIM



## CONFEÇÃO

1. Ligue o forno e regule-o para os 200° C.
2. Lave bem a pele das batatas-doces, usando um esfregão abrasivo. Em seguida, abra-as ao meio no comprimento, coloque-as num tabuleiro (face aberta para cima) e leve ao forno a assar durante 20 a 30 minutos, até que fiquem bem macias. Nessa altura, retire as batatas, elimine a pele e migue a polpa com um garfo, numa tigela. Reserve.
3. Enquanto isso, prepare a massa: coloque na taça a lâmina de amassar/triturar, deite aí a farinha, o açúcar amarelo e o sal, tape e misture com 3 a 4 toques de Turbo. Destape, acrescente a Vaqueiro, a banha, a aguardente e a água e o sal, e amasse na vel. 10, durante 1 minuto. Retire a massa a bancada, molde em bola, envolva em película aderente e reserve a repousar por 20 minutos. Limpe a taça e reposicione-a na base.
4. Passe então ao recheio: Lave e descaroce os alperces, corte-os em cubinhos e reserve.
5. Coloque na taça a amassar/triturar, deite aí o miolo de amendoim e triture na vel. 12, durante 30 segundos. Retire o amendoim moído e reserve. Limpe a taça, reposicione-a e mantenha a lâmina.
6. Deite na taça o açúcar mascavado e o vidrado da laranja, e triture na vel. 12, durante 30 segundos. Junte o sumo da laranja, a água e os alperces cortados, tape e programe a 100o C, na vel. 6, durante 5 minutos, sem a tampa superior de regulação de vapor.
7. Findo o tempo, acrescente a batata-doce migada, o amendoim moído, a manteiga de amendoim, a canela em pó e os ovos, tape e programe a 100o C, na vel. 6, durante 6 minutos. Transfira então o preparado para um recipiente e deixe que arrefeça, mexendo ocasionalmente.

## INGREDIENTES

- PARA A MASSA:
- 300 G DE FARINHA + Q.B. (P/ ENFARINHAR)
- 50 G DE ACÚCAR AMARELO
- 1 C.CAFÉ DE SAL FINO
- 70 G DE VAQUEIRO SABOR A MANTEIGA
- 40 G DE BANHA DE PORCO
- 2 C.SOPA DE AGUARDENTE
- 1 DL DE ÁGUA (MORNA)
- 1 GEMA + 1 C.SOPA DE ÁGUA (P/ PINCELAR)
- PARA O RECHEIO:
- 500 G DE BATATA-DOCE
- 250 G DE ALPERCES
- 150 G DE MIOLO DE AMENDOIM TOSTADO SALGADO
- 200 G DE AÇÚCAR MASCAVADO
- 1 LARANJA (4 TIRAS DE VIDRADO + SUMO)
- 0,5 DL DE ÁGUA
- 30 G DE MANTEIGA DE AMENDOIM C/ PEDAÇOS
- 1 C.CAFÉ DE CANELA EM PÓ
- 2 OVOS

8. Com o rolo, estenda finamente a massa sobre a bancada enfarinhada. Disponha sobre a massa uma colherada de recheio, dobre a massa por cima, pressione bem à volta do recheio e corte com um cortador próprio, na habitual forma de rissol. Repita o procedimento, até esgotar massa e/ou recheio. Com os dedos, una bem os bordos dos pastéis.

---

9. Pincele o topo das empanadas com a mistura de gema batida, e disponha-as num tabuleiro, forrado com papel vegetal. Leve ao forno a cozer por cerca de 30 minutos, até que a massa esteja estaladiça e bem dourada por cima.

---

10. Retire do forno e sirva as empanadas, quentes ou à temperatura ambiente.

---