

# AZEVIAS OU EMPANADINHAS DE BATATA DOCE



## CONFEÇÃO

1. Preparação da massa :  
\_\_\_\_\_
2. lâmina triturar/amassar.  
\_\_\_\_\_
3. 1. Coloque no copo a manteiga e o azeite e programe 2 minutos/ temp.110/ vel. 4  
\_\_\_\_\_
4. 2. Junte a água, a aguardente, a farinha e o sal e misture 20 segundos, Vel. 8.  
\_\_\_\_\_
5. 3. Deixe descansar 2 horas no frio, fica mais fácil de estender.  
\_\_\_\_\_
6. Preparação de recheio:  
\_\_\_\_\_
7. 1. Cozer a batata+água,. slow cook P3 30 minutos, deitar água fora. Depois 2 minutos vel 8, reduzir em purê e reservar.  
\_\_\_\_\_
8. 2. Juntar água, açúcar e raspa de laranja para fazer uma calda. V 4/100\*C/10 min  
\_\_\_\_\_
9. 3. V 4/ 2 min. Envolve o purê de batata doce, com a canela , as gemas e as amêndoas. Adicione a calda em fio e bata para que fique tudo bem ligado. Deverá ficar com uma consistência grossinha, caso seja necessário apurar mais um pouco, Volta por V4/ 90\* C/ 2 -5 min para secar. Deixe arrefecer. Está pronto a usar depois de arrefecido.  
\_\_\_\_\_
10. Montagem de azevias:  
\_\_\_\_\_
11. Massa da para fazer 12-14 azevias  
\_\_\_\_\_
12. Estenda a massa o mais fino que puder com a ajuda do rolo e de farinha. Recheie com o doce de batata doce e amêndoas e corte os pastéis com o auxílio de uma carretilha ou o topo largo de uma caneca ( como se faz para os rissóis). Frite-os em óleo quente até estarem dourados e com bolhas. Escorra sobre papel absorvente. Depois de frias, passe-as por açúcar em pó com

## INGREDIENTES

- INGREDIENTES PARA A MASSA :
- 80 ML DE ÁGUA MORNA
- 20 ML DE AGUARDENTE
- 220 G DE FARINHA SEM FERMENTO
- 1 COLHER DE SOPA DE AZEITE
- 1 PITADA DE SAL
- 40 G DE MANTEIGA
- INGREDIENTES PARA O RECHEIO:
- 100G DE AÇÚCAR
- 70 ML DE ÁGUA
- +/- 400G DE PURÉ DE BATATA DOCE
- RASPA DA CASCA DE UMA LARANJA
- 2 GEMAS
- 1 COLHER DE CHÁ DE CANELA
- 1 MÃOZINHA DE AMÊNDOAS PICADAS GROSSEIRAMENTE.

