

FILHOSES DE CENOURA



INGREDIENTES

- 800 GR DE CENOURA
- 400 GR DE FARINHA T55
- RASPA DE 2 LARANJAS E 1 LIMÃO
- 150 GR DE AÇÚCAR
- 18 GR DE FERMENTO ROYAL
- 6 OVOS
- 20 GR FÉCULA DE BATATA
- AÇÚCAR, CANELA E ÓLEO Q.B.

CONFEÇÃO

1. Na CC colocar a cenoura partida e descascada com 1 colher de chá de sal e água q.b. programar Steam P1 30 minutos.
2. Na picadora colocar as cascas de laranja e limão e picar gosto mais do que raspar fica com um sabor mais intenso mas podem raspar normalmente...
3. Escorrer bem as cenouras num passador, colocar na CC a lâmina amassar com as cenouras e pulse durante 5 seg, baixar com espátula as cenouras das paredes do copo e voltar a repetir por 5 seg.
4. Adicionar os restantes ingredientes açúcar também programar Massas P2, no fim ainda não estava bem envolvido, raspei as paredes da taça e programei novamente Massas P1.
5. Ao verificar que parecia com grumos programei vel 12, 20 seg parei aos 10 e repeti novamente...para a massa ficar mais lisa...
7. Depois é só fritar em óleo abundante elas ganham vida estufam bem, virar para cozer bem... se o óleo estiver muito quente tem tendência a queimar e não ficam cozidas por dentro...
8. Conforme se vai tirando para a travessa com o guardanapo ir passando por açúcar com canela e colocar noutra travessa...