

AZEVIAS DE GRÃO



INGREDIENTES

- MASSA
- 500 G DE FARINHA (USEI BRANCA DE NEVE)
- 1 COLHER SE SOPA BEM CHEIA DE BANHA
- 3 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- SAL FINO, UMA PITADA
- 10ML DE AGUARDENTE
- 200 ML DE ÁGUA MORNA
- RECHEIO
- 1 LATA GRANDE DE GRÃO COZIDO (LAVAR BEM E EU TIREI TODAS AS PELES DO GRÃO)
- 400 GR DE AÇÚCAR
- 3 OVOS
- 150ML DE ÁGUA
- 1 COLHER DE CHÁ DE CANELA EM PÓ
- 1 CASCA DE LIMÃO SEM A PARTE BRANCA
- 100G DE AMÊNDOA OU TRITURADA OU LAMINADA (TRITURADA É MELHOR)

CONFEÇÃO

1. Recheio

3. Na taça colocar a lamina picadora. Colocar o açúcar e a casca de limão na velocidade 12 por 40 segundos.

5. Adicionar o grão depois de lavado e bem escorrido e juntar a água a canela e a amendoa. Programar na velocidade 7 a 130° 20 minutos.

7. Depois de terminar programar velocidade 7 a 100° 2 minutos onde se vai adicionando os ovos pelo orifício da tampa de vapor assim que começar a CC a trabalhar

9. Tirar da taça e deixar arrefecer numa caixa (deixei arrefecer e coloquei no frigorífico só fiz no dia seguinte ... Este creme aguenta no frigorífico à vontade 1 semana)

11. Massa

12. Derreter a banha com o azeite no microondas.

14. Lamina triturar/ amassar. Colocar a farinha, a aguardente, o sal fino e o azeite com a banha. Programar velocidade 10 / 20 segundos para misturar

16. Programar P1 massas sem a tampa de vapor e ir colocando a água morna aos poucos.

17. (Pode-se fazer pausas pelo meio no p1)

19. Esticar a massa, rechear, cortar a massa e levar a fritar em óleo quente.
