

AZEVIAS DE BATATA DOCE



INGREDIENTES

- PARA A MASSA:
- 750 G FARINHA (BRANCA DE NEVE)
- 1/2 CHÁVENA CHÁ DE LEITE
- 1/2 CHÁVENA CHÁ DE ÓLEO
- 1/2 CHÁVENA CHÁ DE VINHO BRANCO
- PITADA DE SAL
- PARA O RECHEIO:
- 1 KG DE BATATA DOCE
- 40 G ÁGUA
- 250 G AÇÚCAR
- 1 C.CHÁ DE CANELA EM PÓ (OU UM POUCO MAIS)
- 1 C.CHÁ DE CHOCOLATE EM PÓ (OU UM POUCO MAIS)
- RASPA DE 1 LIMÃO
- AMÊNDOAS LAMINADAS (OPCIONAL)

CONFEÇÃO

1. Para a massa:

2. Colocar todos os ingredientes na taça com a lâmina de amassar e programar 30 s, vel 8, para misturar

3. Depois, programar 3 min vel 6

4. Deixar repousar entre 1 e 2 h.

6. Para o recheio:

7. Colocar a água e o açúcar na taça e com a lâmina picadora, programar 4 min, vel 12, 100°C

8. Juntar a batata doce previamente assada ou cozida, a amêndoa, e triturar 1 min, vel 9

9. Adicionar a canela e o cacau e programar 4 min, vel 7, 100°C

10. Ajustar o tempo se o recheio estiver ainda um pouco líquido

11. Retirar da taça e deixar arrefecer

13. Esticar a massa, rechear e cortar.

14. Fritar as azevias em óleo bem quente ou assar no forno, pincelados com gema de ovo, a 180°C até dourar
