

BROAS CASTELAR



INGREDIENTES

- PARA A MASSA:
- 400GR DE BATATA DOCE DESCASCADA
- 700GR DE AÇÚCAR
- 150GR DE AMÊNDOA RALADA
- 50GR DE CÔCO RALADO
- 150GR DE FARINHA DE MILHO
- 75GR DE FARINHA DE TRIGO
- 1 LARANJA (RASPAS)
- 3 OVOS
- 1 COLHER DE CHÁ DE CANELA EM PÓ
- PARA PINCELAR:
- 1 OVO
- 1 GEMA

CONFEÇÃO

1. Encher a taça com água até à marca 0,7L

2. Encher o cesto de cozer a vapor com as batatas cortadas em pequenos pedaços e coloca-lo na taça, colocar a tampinha do vapor no mínimo e programar Steam 25min.

3. Retirar o cesto e deitar a água da taça fora.

4. Colocar a lâmina de triturar e as batatas e programar vel.6 / 1min. ou até obter um puré.

5. Retirar a lâmina e colocar o batedor, juntar o açúcar e programar Slow Cook P1.

6. Juntar os restantes ingredientes e voltar a programar Slow Cook P1 por 10min. (pausar algumas vezes para não entrar em esforço e dar erro SECU)

7. Retirar a massa e envolver em película e levar ao frio até a massa ficar fria e a conseguir moldar.

8. Com uma colher retirar um pedaço de massa, fazer uma bola com as mãos e depois esfregar até ficarem em forma de broinha comprida e dando o jeito com as mãos no final se for necessário.

9. Pincelar com o ovo batido e deixar secar um pouco, depois com a gema batida e levar ao forno pré-aquecido a 200° até estarem douradas.

11. Nota 1: Se no último passo de cozedura mesmo com o cuidado de pausar, entrar em SECU a 2/3min do fim do programa não há problema, retire o acessório dê uma mexida com a colher de pau e retire a massa da taça e siga a receita normalmente.

13. Nota 2: Para o processo de arrefecimento ser mais rápido pode colocar no congelador.

15. Nota 3: Esta massa rende para cerca de 40/60 broinhas e estas depois de ir ao forno aguentam-se muito tempo.
