Épocas Festivas

BROAS CASTELAR

Receita de Fã
Médio
60 Min.
5-15 Doses

INGREDIENTES

- 1/2 KG BATATA DOCE
- 1/2 KG AÇÚCAR
- 350 GR AÇÚCAR
- 1 LARANJA (SÓ RASPA)
- 100 GR CÔCO RALADO
- 3 COLHERES SOPA PÃO RALADO
- 3 OVOS
- 200 GR FARINHA TRIGO
- 200 GR FARINHA DE MILHO
- 1 COLHER DE CHÁ DE ESSÊNCIA DE AMÊNDOA AMARGA

CONFEÇÃO

1. Cozer as batatas doces sem casca no programa a vapor (P1 /100 º/30 minutos);
2. Depois retirar a água do copo da CC e colocar o acessório Batedor (reduzir em puré), V.6 / 1 minuto;
3. Substituir o acessório batedor por acessório de amassar e colocar o 1/2 kg de açúcar, programar V.5 /110º/5 minutos;
4. De seguida juntar os 350 gr açúcar, raspa da laranja, côco ralado, pão ralado e os ovos, programar V.7 /110º/10 minutos. Ao fim de 3 minutos reduzir a Velocidade (V.5) e aumentar a temperatura (130º);
5. No fim do programa terminar juntar as farinhas e a essência da amêndoa amarga e programar V.10/ 1 minutos;
6. Por fim deixe arrefecer um pouco para poder moldar as broas com as mãos ou então com a ajuda de duas colheres de sopa moldar as broas;
7. Colocar num tabuleiro com papel vegetal e pincelar com gema de ovo;
8. Levar ao forno previamente aquecido em temperatura máxima (200 a 250º) cerca de 15 a 20 minutos;
9. Assim que as broas fiquem douradinhas retirar do forno e deixar arrefecer.
10. Bom Apetite! :)