

AZEVIAS COM RECHEIO DE CREME DE CASTANHA



INGREDIENTES

- PARA A MASSA:
- 280 G FARINHA T65
- 50 G DE MANTEIGA PRIMOR, SEM SAL
- 10 G DE AZEITE
- 20 G DE ÁGUA
- 1 PITADA DE SAL
- CREME DE CASTANHAS PARA O RECHEIO DAS AZEVIAS: (OU RECEITA JÁ AQUI NO SITE)
- 180 G DE FARINHA DE CASTANHAS
- 1 C. CHÁ DE CANELA EM PÓ MARGÃO
- 130 ML DE ÁGUA
- 200 G DE AÇÚCAR AMARELO
- RASPA DE UM LIMÃO, SÓ A PARTE AMARELA
- 1 GEMA
- ÓLEO PARA FRITAR, Q.B.
- MISTURA DE AÇÚCAR E CANELA, Q.B.

CONFEÇÃO

1. Massa:

2. Colocar todos os ingredientes na taça da Companion, com a lâmina de Triturar/Amassar e programar 30 segundos na Velocidade 8, para misturar. Depois, seleccionar o programa Massas P1.

3. Deixar repousar entre 30 minutos a 1 hora dentro da taça.

5. Recheio:

6. Colocar na taça da Companionxl, com a lâmina de triturar/amassar, os 120 ml água e o açúcar amarelo.

7. Programar a Velocidade 2 a 120°C por 5 minutos. Juntar a farinha de castanhas, a gema, a canela em pó e a raspa de limão e programar a Velocidade 6 a 100° C por 10 a 12 minutos (vá vigiando até ver se tem a consistência desejada para rechear).

8. No final e se necessário, triture por uns segundos na velocidade 10.

9. Com a ajuda de um rolo, esticar a massa o mais fina possível. Rechear e cortar.

10. Fritar as azevias em óleo quente mas não demasiado e de seguida com a restante massa, faça pequenos cortes em rectângulos, e frite os coscorões.

