

# AZEVIAS DE BATATA DOCE E AMÊNDOA



## INGREDIENTES

- MASSA:
- 220 G DE FARINHA T55 (PODE SER NECESSÁRIO MAIS UM POUCO)
- 20 G DE MANTEIGA, SEM SAL, À TEMPERATURA AMBIENTE
- 20 G DE BANHA DE BOA QUALIDADE
- 15 ML DE AGUARDENTE
- 100 G DE ÁGUA
- 1 PITADINHA DE SAL FINO
- RECHEIO:
- 300 G DE PURÉ DE BATATA DOCE (ASSEI NO FORNO, DEPOIS DE BEM LAVADA, E RETIREI-LHE A POLPA)
- 120 G DE MIOLO DE AMÊNDOA
- 250 G DE AÇÚCAR EM PÓ
- 70 G DE ÁGUA
- 1 C. SOBREMESA DE CANELA EM PÓ
- RASPA DE 1 LIMÃO
- MISTURA Q.B. DE AÇÚCAR E CANELA EM PÓ

## CONFEÇÃO

1. Para a massa:

---
2. Colocar na taça da Companion, com a lâmina amassar/triturar, a manteiga e a banha e programar 1 minuto a 100°C na Velocidade 4. Junte depois a água e os restantes ingredientes para a massa e programar 30 segundos na Velocidade 8, para misturar. Depois, seleccionar o programa Massas P1. Retire e deixe descansar dentro da taça, por cerca de 1 a 2 horas.

---
3. Para o recheio (eu fiz de véspera):

---
4. Coloque na taça da Companion o açúcar (usei em pó) e a água e programar 4 minutos, 120°C na Velocidade 2. Acrescente a batata doce e a amêndoa e programar a Velocidade 10 por 30 segundos.

---
5. Acrescente a canela e a raspa do limão e programar a Velocidade 4, 100°C por 4 minutos.

---
6. Deite o preparado num recipiente e deixe arrefecer completamente.

---
7. PS: Eu como disse fiz o recheio na véspera, assando no forno a batata doce depois de bem limpa e cortada em quartos, por cerca de 40 a 50 minutos. Retirei toda a polpa e segui os passos seguintes acima mencionados.

---
9. Numa superfície polvilhada com farinha, estenda a massa com a ajuda de um rolo, o mais fina possível, se estiver demasiado pegajosa junte mais um pouco de farinha (quase nada pois ela é mesmo assim). Corte rodela de massa e coloque no centro, pequenas colheradas de creme de batata doce e amêndoa. Feche, selando bem as pontas e frite em óleo quente.

---
10. Retire à medida que vão dourando, e colocando as azevias sobre papel absorvente.

---

---

12. Dica: Só quando arrefecerem um pouco, as devem envolver na mistura de açúcar e canela.

---