

AZEVIAS DE GRÃO



CONFEÇÃO

1. O recheio: deite o açúcar e a casca de limão para a taça do robot com a lâmina picadora e programe 30 segundos na velocidade 12. Passe o grão por água, deixe-o escorrer bem, deite-o para a taça, adicione a água e a canela e programe a 130°C, durante 20 minutos, na velocidade 7. Depois programe a 100°C, durante 2 minutos, na velocidade 7, adicionando os ovos pelo orifício da tampa logo que o robot comece a funcionar. Deite numa tigela e deixe arrefecer, mexendo de vez em quando.
2. A massa: lave e limpe a taça, troque pela lâmina de amassar/triturar, deite a farinha, a manteiga, a aguardente, a água e o sal e programe durante 1 minuto na velocidade 10. Deite a massa para uma bancada polvilhada com farinha e estenda-a com o rolo. Disponha-lhe uma colherada de recheio, dobre a massa, pressione bem à volta do recheio e corte em forma de rissol. Repita até acabar a massa e o recheio.
3. Frite as azevias em óleo, retire-as, deixe-as escorrer, passe-as por uma mistura de açúcar e canela em pó e sirva-as decoradas a gosto.

INGREDIENTES

- PARA A MASSA:
- 250 G DE FARINHA
- 50 G DE MANTEIGA
- 30 ML DE AGUARDENTE
- 70 ML DE ÁGUA
- 1 PITADA DE SAL
- AÇÚCAR PARA POLVILHAR
- CANELA EM PÓ PARA POLVILHAR
- FARINHA PARA POLVILHAR
- ÓLEO PARA FRITAR
- PARA O RECHEIO:
- 1 LATA GRANDE DE GRÃO
- 400 G DE AÇÚCAR
- 3 OVOS
- 150 ML DE ÁGUA
- 1 C. DE CHÁ DE CANELA EM PÓ
- 1 CASCA DE LIMÃO