

ARGOLINHAS FRITAS SSB



INGREDIENTES

- 2 OVOS L
- 100 GR DE AÇÚCAR
- RASPA DE 2 LIMÕES
- 60 ML DE AZEITE
- 60 ML DE LEITE
- 1 CÁLICE PEQUENO DE AGUARDENTE
- 500 GR DE FARINHA COM FERMENTO
- AÇÚCAR E CANELA Q.B.

CONFEÇÃO

1. Colocar a lâmina de amassar/triturar e retirar a tampa pequena.

2. Bater o açúcar, os ovos e a raspa de limão em velocidade 8, durante 4 minutos.

3. Juntar o leite, o azeite e a aguardente e bater 2 minutos em velocidade 8.

4. Adicionar a farinha peneirada e selecionar o programa Pastry P1. Fazer pausas de 30 em 30 segundos. No final dos 2.30 minutos, desligar a máquina, retirar a lâmina e deixar a massa descansar 30 minutos.

5. Fazer argolinhas com rolinhos de massa e fritá-las em óleo aquecido em lume médio/alto (não excessivamente quente, para não escurecerem por fora sem fritar por dentro).

6. Escorrer as argolinhas e envolvê-las em açúcar e canela.
