

SONHOS DE ABÓBORA



CONFEÇÃO

1. Cortar a abóbora em pequenos cubos. Deitar 700ml de água na taça e colocar o cesto de vapor com a abóbora cortada. Seleccionar o programa de vapor durante 20 minutos.
2. Depois da abóbora cozida, colocá-la num pano e espremer até obter 150 g de polpa. Retirar a água da taça.
3. Colocar a abóbora escorrida na taça com a lâmina amassar/triturar. Reduzir a puré a abóbora na velocidade 6 durante 1 minuto e 30 segundos. Com a espátula retirar o puré da taça e reservar.
4. Deitar a água e o leite na taça com a lâmina de amassar/triturar. Adicionar o pau de canela, a manteiga e a casca de limão. Programar 10 minutos, na velocidade 3, a 100°C.
5. Retirar o pau de canela e a casca de limão. Juntar a farinha e programar 2 minutos, velocidade 6 a 100°C. Retirar a massa da taça e deixar arrefecer.
6. Colocar novamente a massa na taça, adicionar o puré de abóbora, o sal e misturar, com a lâmina de amassar/triturar, na velocidade 9 durante 40 segundos.
7. Adicionar os ovos, um a um pelo orifício da tampa da taça, na velocidade 9 durante 1 minuto.
8. Fritar a massa às colheradas em abundante óleo quente. Escorrer, usando papel absorvente, e polvilhar com açúcar e canela.
10. Caso seja necessário, picar os sonhos com um palito quando se fritam. Nesta receita podem usar farinha com fermento, ou até acrescentar uma colher de chá de fermento em pó à farinha, para que os sonhos fiquem ainda mais fofos.

INGREDIENTES

- 415 G DE ABÓBORA MANTEIGA SEM CASCA
- 150 G DE FARINHA T55
- 3 OVOS MÉDIOS
- 40 G DE MANTEIGA SEM SAL
- 100 ML DE LEITE
- 150 ML DE ÁGUA
- 1 PAU DE CANELA
- CASCA DE 1/2 LIMÃO
- UMA PITADA DE SAL
- ÓLEO PARA FRITAR Q.B.
- MISTURA DE AÇÚCAR E CANELA Q.B. PARA POLVILHAR