

SONHOS DE NATAL



INGREDIENTES

- 250 ML DE ÁGUA
- 2 TIRAS DE CASCA DE LARANJA OU DE LIMÃO
- 1 PAU DE CANELA
- 1 PITADA DE SAL
- 70 G DE MANTEIGA
- 160 G DE FARINHA COM FERMENTO
- 1 C. DE CHÁ, DE FERMENTO EM PÓ
- 4 OVOS (LIGEIRAMENTE BATIDOS)

CONFEÇÃO

1. Colocar na taça a lâmina de amassar/triturar e deitar a água, a casca do limão ou da laranja, o pau de canela, o sal e a manteiga. Programar 10 min./Vel.3/100°C.
2. Retirar o pau de canela e as cascas e juntar a farinha de uma só vez. Seleccionar 2 min/Vel. 6/ 100°C.
3. Retirar a massa da taça e deixar que arrefeça um pouco. Entretanto, bata ligeiramente os ovos.
4. Colocar novamente a massa na taça e adicionar aos poucos a mistura de ovos, pelo orifício da tampa programando a Vel.9/1min.
5. Deixe repousar um pouco.
6. Numa frigideira com óleo bem quente, vá colocando colheradas de massa. Esteja atenta e vá virando, até que os sonhos fiquem dourados.
7. Vá colocando-os sobre papel absorvente e depois de arrefecerem um pouco, envolva-os em açúcar (pode também juntar canela em pó)
8. Dica: Se preferir, pode regar os sonhos com uma calda leve, feita de açúcar, canela, anis e uma casca de limão.