

# SONHOS DE ABOBORA



## INGREDIENTES

- SONHOS DE ABÓBORA
- 750 GR ABÓBORA
- 120 GR AÇÚCAR
- RASPA DE 1 LARANJA
- SUMO DE 1 LARANJA
- 2 OVOS
- 400 GR FARINHA
- 1 SAQUETA DE FERMIPAN OU 2 SAQUETAS VAHINHÉ
- AÇÚCAR E CANELA PARA POLVILHAR

## CONFEÇÃO

1. Cozer a abóbora a vapor na CC por 20 minutos escorrer e reservar
2. Com a lâmina de corte pulverizar a casca da laranja só a parte de fora (não deve apanhar a parte branca senão fica amargo) vel 12 1 min
3. Adicionar o açúcar a abóbora o sumo da laranja e os 2 ovos mexer na vel 7 1 minuto
4. Adicionar o fermento e a farinha e colocar vel 7 1 minuto
5. Raspar as laterais com a espátula e mexer mais 10 seg vel 7 deixar na CC a levedar 1 hora a 40 graus ( a massa duplica de volume
6. Aquecer um tacho com óleo em lume brando e fritar os sonhos, 1 colher de sopa cada um. O óleo não deve estar muito quente senão queima os sonhos por fora e por dentro não fritam.
7. Deixar escorrer em papel absorvente e depois passar pela mistura de açúcar e canela.
8. Rende cerca de 50 sonhos.