

## Trabalho de português

### Receitas de sonhos de natal

#### INGREDIENTES:

- ✓ 300g de farinha
- ✓ 6 ovos
- ✓ 80g de margarina
- ✓ 1 pitada de sal
- ✓ 1/2 litro de água
- ✓ 2 colheres de sopa de açúcar
- ✓ casca de 1 laranja
- ✓ açúcar em pó e canela para polvilhar



#### Preparação:

Leve ao lume um tacho com a água, o sal, a margarina, o açúcar e a casca da laranja, deixe ferver.

Retire a casca da laranja com a ajuda de um garfo.

Junte a farinha de uma só vez e mexa bem sem tirar do lume, até ficar uma massa macia.

Retire então do lume, deite para uma tigela, deixe arrefecer um pouco e junte os ovos um a um, mexendo bem após cada adição.

Leve ao lume um tacho com óleo e deixe-o aquecer.

Deite no óleo colheradas da massa e deixe fritar lentamente, picando os sonhos com um garfo de vez em quando, até triplicarem o volume e ficarem duros e douradinhos.

Retire-os, escorra-os, polvilhe com açúcar e canela.

Se gostar faça uma calda para os acompanhar, pode também regá-los com esta, depois de fria.