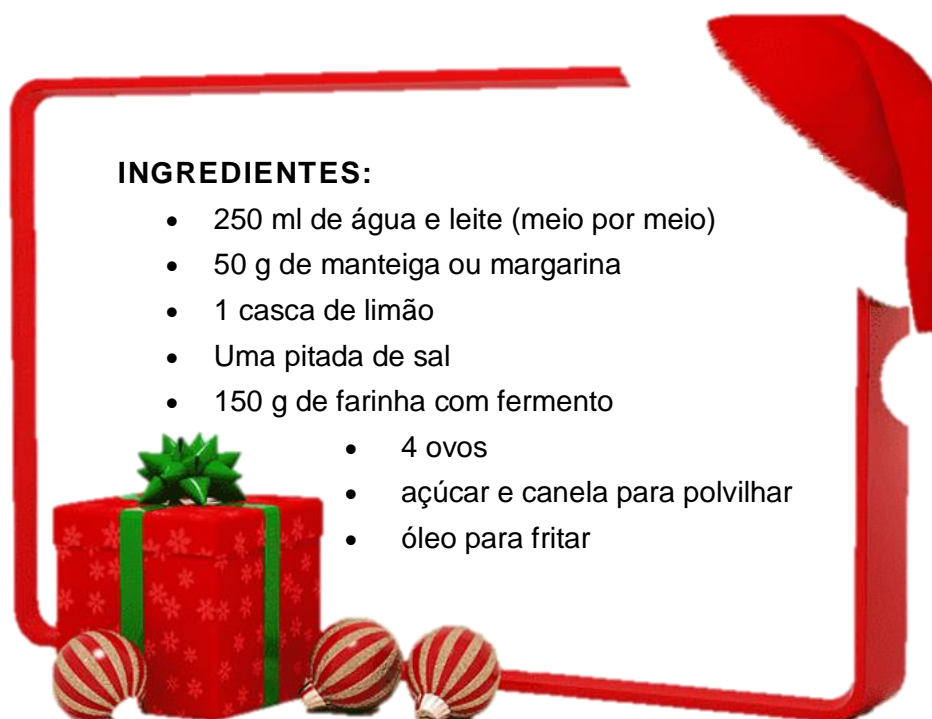


SONHOS



INGREDIENTES:

- 250 ml de água e leite (meio por meio)
- 50 g de manteiga ou margarina
- 1 casca de limão
- Uma pitada de sal
- 150 g de farinha com fermento
- 4 ovos
- açúcar e canela para polvilhar
- óleo para fritar

MODO DE PREPARAÇÃO

Num tacho leve ao lume a água e o leite, a margarina, a casca de limão e o sal. Deixe levantar fervura.

Retire do lume, junte a farinha de uma só vez e bata vigorosamente com colher de pau para envolver sem fazer grumos.

Leve de novo ao lume e deixe cozer a massa um pouco até se descolar do fundo do tacho.

Coloque a massa noutro recipiente, retire a casca de limão e deixe arrefecer, abrindo a massa com as mãos para ser mais rápido.

Quando a massa estiver morna, junte os ovos um a um. Envolve os restantes ovos, batendo muito bem para evitar fazer grumos.

Coloque 2 a 3 dedos de óleo numa frigideira alta e larga. Quando o óleo estiver quente (não demasiado quente) deite colheradas de massa, e deixe fritar lentamente com o lume baixo para evitar que dourem rapidamente.

Não frite muitos de cada vez. Deixe bastante espaço para crescerem.

Quando estiverem no ponto, retire-os com uma escumadeira, deixando escorrer o máximo de óleo possível e coloque-os num tabuleiro com açúcar e canela.

Ana Gil Cunha Alves, 7.º A

