



Azevias da Avó

INGREDIENTES

500g de farinha

100g de banha

25g de manteiga

5g de sal

3dl de água

RECHEIO

500g puré de batata doce

300g de açúcar

1 pau de canela

casca de 1 limão

MASSA

Misturar a farinha, o sal, a banha e a manteiga numa tijela. Trabalhar a mistura até ficar areada.

Adicionar a água aos poucos e amassar até ficar uma massa elástica enchuta e lisa. Cobrir com um plástico e deixar descansar por 1 hora.

PREPARAÇÃO

Estender a massa, com uma colher colocar um puco do recheio, dobrar a massa para cobrir o recheio e cortar a mesma com uma chávina.

Fritar em óleo quente até alourar. No final passar por açúcar e canela.



DIOGO RIBEIRO Nº 5 – 9ºC

Uma delícia! Bom apetite!