



Receita de Natal

Azevias de Grão

Ingredientes

- 250 gr de farinha
- 2 colheres de sopa de Vaqueiro Líquida
- Sal
- 1dl de água
- Açúcar em pó
- 250 gr de açúcar
- 1dl de água
- 400 gr de grão cozido (em conserva)
- 4 gemas
- 50 gr de amêndoa ralada
- 1 colher de sobremesa de canela
- Raspa de casca de 1 limão ou de 1 laranja

Instruções

- Deite a farinha numa tigela, abra uma cavidade ao centro e deite aí a Vaqueiro Líquida, uma pitada de sal e água quente. Misture todos os ingredientes até conseguir moldar em bola.
- Coloque a massa sobre a bancada e amasse com as mãos até a massa estar lisa e macia. Cubra com uma tigela seca, mas previamente esquentada em água quente e deixe descansar enquanto prepara o recheio.
- Leve ao lume o açúcar com água e deixe ferver sobre lume brando durante cerca de 5 a 6 minutos. Entretanto escorra o grão e passe-o por água corrente. Deite num recipiente alto, junte as gemas e a amêndoa ralada e triture muito bem com a varinha até obter um puré liso e fino.
- Adicione a calda de açúcar em fio e continue a bater com a varinha até estar tudo ligado. Perfume com a canela e a raspa da casca de limão ou de laranja, misture bem. Se for necessário, deite de novo no tacho e leve a lume brando, mexendo sempre, até secar um pouco.
- Estenda a massa o mais fino que puder com a ajuda do rolo e de farinha. Recheie com o preparado de grão e corte os pastéis com um corta-massas canelado, como se fossem rissóis. Frite-os em óleo Vaqueiro quente até estarem dourados e escorra-os sobre papel absorvente. Polvilhe as azevias com açúcar em pó.