

Sonhos De Abóbora

Ingredientes:

- ✓ 450g de farinha sem fermento;
- ✓ 3 c/ sopa de açúcar;
- ✓ Óleo;
- ✓ 4 Gemas de ovo;
- ✓ 25g de fermento de padeiro;
- ✓ 1 chávena de abóbora cozida e bem escorrida;
- ✓ Água para o fermento;
- ✓ Sumo e raspas de laranja;
- ✓ 1 c/ sobremesa de sal.
- ✓ 3 c/ de chá de canela;

Modo de Preparação:

- ✓ Colocar a farinha numa tijela;
- ✓ No meio da farinha, coloca-se o fermento com um pouco de água quente e sal e mexe-se;
- ✓ Na mesma tijela, coloca-se as gemas, o sumo e raspas de laranja e a abóbora;
- ✓ Bate-se tudo com a batedeira;
- ✓ Deixa-se repousar até a massa ficar o dobro;
- ✓ Frita-se e passa-se por açúcar e canela.



Eva Vieira 9ºG
Nº8

