

SONHOS DE NATAL



Ingredientes

Água – 250 ml

Raspa de Limão – 2 cascas

Canela – 1 pau

Sal -1 pitada

Açúcar – 1 colher de sopa

Manteiga derretida – 75 mg

Farinha com fermento – 160 g

Fermento em pó – 1 colher de chá

Ovos batidos – 4



Preparação

Leve a água ao lume com as cascas do limão e o sal. Quando começar a ferver, retire as cascas do limão adicione a manteiga e mexa até esta derreter.

Retire do lume e misture, de uma só vez, a farinha previamente peneirada com o fermento.

Mexa energicamente com a colher de pau até a massa formar uma bola e se soltar das paredes do tacho. Retire e deixe repousar um pouco. Junte depois os ovos, enquanto vai mexendo muito bem até ficarem bem envolvidos na massa. Deixe repousar por uns instantes.

Numa frigideira com óleo bem quente, vá colocando colheradas de massa. Esteja atento e vá virando, até que os sonhos fiquem dourados.

Vá colocando os sonhos sobre papel absorvente e depois de arrefecerem um pouco, envolva-os em açúcar (pode também colocar um pouco de canela).