

SONHOS DE GILA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 24 SONHOS

250g de farinha de trigo sem fermento
3 ovos
60 ml de leite
60 ml de vinho do Porto
Raspa de um limão
1 colher de chá bem cheia de fermento em pó
275g de doce de gila
Óleo para fritar
Açúcar para polvilhar
Canela em pó para polvilhar



Tempo de preparação: 30 minutos
Custo: 4.00 € | Custo por sonho: 0.16 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/sonhos-gila-23681/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, junte a farinha, os ovos partidos e o vinho do Porto. Mexa muito bem com uma «colher de pau». Adicione a raspa de limão e o leite. Mexa muito bem até que fique uma massa lisa e homogênea. Por fim, adicione o doce de gila e o fermento em pó. Misture tudo muito bem.
2. Frite colheradas de massa em óleo quente. Mantenha o lume brando, para que cozam por dentro e não queimem por fora. Deixe fritar de ambos os lados. Depois de fritos, retire-os para um prato com papel absorvente.
3. Numa tigela, misture o açúcar com a canela em pó. Passe os sonhos pela mistura de açúcar e canela. E estão prontos a servir.