

SONHOS DE CHOCOLATE

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 20 SONHOS

125 ml de leite condensado
125 ml de água
60g de manteiga
150g de farinha de trigo sem fermento
25g de chocolate em pó
2 ovos
Óleo para fritar
Açúcar para polvilhar
Chocolate em pó para polvilhar



Tempo de preparação: 40 minutos
Custo: 1.50 € | Custo por sonho: 0.07 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/sonhos-chocolate-24337/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho, leve ao lume o leite condensado, a água e a manteiga.
Mexe e deixe ferver.
Logo que comece a ferver, junte de uma só vez a farinha e mexa muito bem.
Quando a massa começar a descolar do fundo, apague o lume e coloque-a numa tigela.
Deixe arrefecer um pouco.
2. À massa morna, junte o chocolate em pó e um ovo.
Bata um pouco e adicione o outro ovo.
3. Depois da massa batida, frite colheradas em óleo quente.
Deixe fritar lentamente.
Depois dos sonhos fritos, retire-os para um prato com papel absorvente.
4. Num prato, misture um pouco de açúcar com o chocolate em pó.
Polvilhe os sonhos com esta mistura.
E estão prontos a servir.

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com