

AZEVIAS DE BATATA DOCE

INGREDIENTES PARA 50 AZEVIAS

700g de batata doce cortada em pedaços
125 ml de água
320g de açúcar
Raspa de 1 limão
150g de amêndoa moída
4 gemas de ovo
600g de farinha de trigo sem fermento
140g de banha
50g de margarina derretida
300 ml de água
60 ml de aguardente
Óleo para fritar
Sal q.b.
Farinha para polvilhar
Açúcar para polvilhar
Canela em pó



Tempo de preparação: 3 horas
Custo: 6.00 € | Custo por azevia: 0.12 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/azevias-batata-doce-33769/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água a ferver, tempere com sal. Coloque as batatas a cozer entre 20 a 30 minutos. Quando as batatas vierem ao de cima, estão cozidas. Depois de cozidas, retire-as com uma escumadeira para uma tigela.
 2. Faça puré das batatas com a varinha mágica. Ao puré, junte a raspa de limão, uma colher de chá de canela em pó, a amêndoa e mexa. Por fim, adicione as gemas e misture bem.
 3. Num tacho leve ao lume a água e o açúcar. Mexa e deixe ferver durante 1 minuto. Junte o puré à calda e misture. Mexa e deixe cozinhar em lume médio entre 2 a 3 minutos. Quando passar com a colher e fizer uma estrada, está no ponto. Retire do lume e deixe arrefecer.
 4. Numa tigela, coloque a banha, a margarina derretida e a farinha. Tempere com umas pedrinhas de sal e por fim adicione a aguardente. Amasse a aos poucos adicione a água. Depois da massa bem amassada, polvilhe com um pouco de farinha e tape com um pano. Deixe repousar durante 1 hora.
 5. Polvilhe a bancada com farinha, coloque a massa e polvilhe-a com farinha. Amasse mais um pouco e estenda-a com o rolo da massa. Por cima da massa, coloque uma colher de chá de recheio e dobre-a como se fosse um rissol. Corte a massa com um copo largo e coloque num prato polvilhado com farinha. Repita o processo até acabar os ingredientes. De vez em quando, vá polvilhando a bancada e a massa com farinha. Se não quiser utilizar as azevias todas de uma vez, congela-as separadas.
 6. Frite as azevias de ambos os lados em óleo quente. Depois de fritas, coloque as azevias num prato com papel absorvente.
 7. Num prato, misture açúcar com canela a gosto. Passe as azevias por esta mistura. E está pronto a servir.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!