

INGREDIENTES PARA 20 SONHOS

125 ml de água
125 ml de leite
50g de margarina
Uma casca de limão
Uma pitada de sal
150g de farinha
4 ovos
Óleo para fritar
Açúcar q.b.
Canela em pó q.b.

PREPARAÇÃO

Num tacho, leve ao lume a água, o leite, a casca de limão, a pitada de sal e a margarina. Deixe ferver. Logo que comece a ferver, junte a farinha de uma só vez e mexa muito bem até formar uma bola que descole do fundo do tacho.

Depois da bola de massa formada, coloque numa tigela, retire a casca de limão e deixe arrefecer um pouco.

Junte os ovos um a um e mexa muito bem com a colher de pau entre cada adição. Mexa até a massa ficar homogênea.

Com a ajuda de duas colheres, faça bolas de massa, não muito grandes pois o seu volume irá triplicar.

Frite em óleo quente, mantendo sempre o lume brando.

Pique os sonhos de vez em quando com um garfo ou palito.

Deixe fritar até triplicarem de tamanho e fiquem loirinhos.

Depois de fritos, retire-os para um prato com papel absorvente.

Entretanto misture o açúcar com a canela a gosto.

Depois de fritos passe os sonhos pela mistura do açúcar e canela e coloque-os num prato de bolo.

Custo: 2.00 € ; Custo por pessoa: 0.10 €

<http://www.saborintenso.com/f23/sonhos-natal-996/>