

Sonhos de Maçã

INGREDIENTES PARA 26 SONHOS

2 maçãs descascadas e cortadas em pedacinhos
3 ovos
50g de açúcar
250g de farinha de trigo sem fermento
80 ml de leite
2 colheres de chá de fermento em pó
Raspa de 1 limão
1 pitada de sal
Sumo de ½ limão
Açúcar para polvilhar q.b.
Canela em pó
Óleo para fritar



Tempo de preparação: 20 minutos

Custo: 2.50 € | Custo por sonho: 0.10 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/sonhos-maca-42776/>

PREPARAÇÃO

1. Regue a maçã com o sumo de limão.

2. Parta os ovos para uma tigela.

Junte os 50g de açúcar, a pitada de sal, a raspa de limão, o leite, ½ colher de café de canela em pó, a farinha e o fermento.

Bata até que fique uma massa lisa.

À massa, junte a maçã e misture muito bem com uma colher.

3. Frite colheradas de massa em óleo quente.

Mantenha o lume médio para que os sonhos fiquem fritos por dentro sem alourarem demasiado.

Vire os sonhos para que fiquem louros por igual.

Depois de fritos, retire os sonhos com uma escumadeira para um prato com papel absorvente.

4. Num prato coloque um pouco de açúcar e misture a gosto um pouco de canela.

Polvilhe os sonhos com a mistura do açúcar com a canela.

Coloque-os num prato de servir.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!