

Sonhos

INGREDIENTES PARA 20 SONHOS

1 HORA

125 ml de leite
125 ml de água
1 casquinha de limão
50g de manteiga
Sal
150g de farinha de trigo tipo 55 sem fermento
4 ovos grandes
1 l de óleo
Açúcar
Canela em pó



Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <https://www.saborintenso.com/f23/sonhos-43181/>

1. Num tacho, leve ao lume a água, o leite, umas pedrinhas de sal, a casquinha de limão e a manteiga. Deixe aquecer em lume médio até que a manteiga derreta e tudo comece a ferver.

2. Logo que comece a ferver, retire a casca de limão e junte de uma só vez a farinha. Mexa energeticamente para que a massa fique sem grumos. Mexa muito bem até que a massa forme uma bola. Coloque a massa numa tigela e deixe arrefecer durante 10 minutos.

3. Passado o tempo, parta 2 ovos e junte à massa. Comece a bater com a batedeira e enquanto bate e a massa vá ficando consistente, adicione os restantes ovos um a um. Bata muito bem a massa até que fique lisa.

4. Num prato de sopa, misture açúcar e a canela a gosto.

5. Numa fritadeira alta, coloque o óleo a aquecer. Quando o óleo estiver quente, coloque o lume brando.

6. Com uma colher de sobremesa, retire pequenas colheradas da massa e coloque a fritar no óleo.

Tenha atenção pois a massa vai quadruplicar o tamanho, por isso, faça bolas pequenas e coloque poucas a fritar de cada vez.

Normalmente os sonhos não precisam de ser viradas, pois eles viram sozinhos.

No entanto, tenham atenção para que fiquem lourinhos por igual.

E caso seja necessário, vire-os com um garfo.

7. Quando os sonhos deixarem de expandir e ficarem lourinhos, retire-os com uma escumadeira para um prato com papel absorvente.

Polvilhe-os com a mistura do açúcar e a canela.

Repita o processo até acabar a massa.

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