

INGREDIENTES PARA 26 AZEVIAS

600g de farinha
60g de banha
40g de margarina
50 ml de aguardente
Raspa de uma laranja
Sumo de uma laranja
200 ml de água morna
1 pitada de sal
400g de grão cozido feito em puré
350g de açúcar
Raspa de um limão
8 gemas de ovo
3 colheres de sopa de doce de chila
1 colher de chá de canela em pó
Açúcar para polvilhar
Óleo para fritar

PREPARAÇÃO

Numa tigela, amasse muito bem a farinha, a pitada de sal, a banha, a margarina, a raspa de laranja, a aguardente e o sumo de laranja. Enquanto amassa, junte aos poucos a água morna. Amasse até que a massa fique macia e elástica. Caso a massa fique muito mole, acrescente um pouco de farinha. Pode acontecer devido às diferentes farinhas utilizadas, pois algumas absorvem mais líquido que outras, dependendo da marca.

Deixa a massa em repouso durante 30 minutos.

Num tacho, leve ao lume um pouco de água, o açúcar e a raspa de limão. Mexa e deixe ferver 2 minutos.

Junte o puré de grão e a canela. Mexa muito bem.

Depois de tudo bem misturado, junte o doce de chila e as gemas mexidas.

Mexa até o creme engrossar e quando começar a fazer estrada no fundo do tacho, retire do lume e deixe arrefecer.

Polvilhe bem a bancada com farinha e coloque a massa sobre ela.

Polvilhe a massa com farinha e estenda-a com o rolo da massa.

Sobre a massa, coloque uma colher de recheio.

Dobre a massa como quem faz rissóis e corte apertando bem nos bordos.

Frite de ambos os lados em óleo quente.

Retire para um prato com papel absorvente.

Passe as azevias por açúcar.

E estão prontas a servir...

Custo: 5.00 € ; Custo por azevia: 0.19 €

<http://www.saborintenso.com/f23/azevias-grao-1173/>