

# AZEVIAS DE GRÃO NATAL

www.saborintenso.com

## 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/>

[www.saborintenso.com](http://www.saborintenso.com)