

Sonhos



Ingredientes: 2 decilitro de água
75 grama de manteiga
2 unidade de cascas de limão
1 colher de chá de sal
200 grama de farinha
5 unidade de ovos
0 unidade de açúcar
0 unidade de canela
0 unidade de óleo

Instruções de preparação:

Leva-se a água ao lume com a manteiga cortada em bocados, as cascas de limão e o sal. Deixa-se levantar fervura e derreter a manteiga completamente. Retira-se o tacho do lume, adiciona-se a farinha peneirada de uma só vez e mexe-se fortemente. A massa deve formar uma bola em volta da colher, separando-se do tacho. Se aparecerem pontos de farinha por absorver, mistura-se até a massa ficar bem homogênea. Leva-se a massa novamente a lume brando para secar um pouco mais. Coloca-se a massa num recipiente e bate-se (à mão ou com máquina eléctrica). Deixa-se passar o calor mais forte. Partem-se os ovos para um recipiente e ligam-se muito ligeiramente. Juntam-se os ovos à massa, em 5 porções, batendo sem parar. A massa está pronta quando levantar a colher ou batedor fizer uma ponta transparente que não cai. Tem-se o óleo moderadamente quente (nunca mais de 170°C), mergulham-se duas colheres neste óleo, escorrem-se e com elas tiram-se bocadinhos de massa, que se moldam, tanto quanto possível, em bola. Deita-se esta massa na gordura, que irá ao fundo do recipiente 1 ou 2 minutos, depois ajuda-se a soltar-se e deixa-se cozer até alourar. Durante a cozedura, que é lenta, os sonhos viram-se sozinhos havendo quem os pique com uma agulha ou lhes bata. Escorrem-se sobre papel absorvente e comem-se polvilhados com açúcar ou com açúcar e canela ou regados com uma calda.

Sugestões Adicionais: Poderá também usar para o recheio calda de chocolate, creme de

pasteleiro ou mesmo chantilly.