



Azevias



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Médio



Custo

Elevado



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



5 colheres de sopa de
Gallo Azeite Virgem Extra
Seleção Planícies do Sul

- Massa
- 250g de farinha
- 1/2 copo sumo de laranja
- 1,5dl de água
- Q.b. de canela em pó
- Recheio
- 750g de batata doce
- 1,5dl de água
- 200g de açúcar
- 3 gemas
- 40g de amêndoa em pó
- Para polvilhar
- Q.b. de canela em pó
- Q.b. de açúcar

Modo de preparação

1

Para fazer o recheio, coza as batatas sem pele em água até tenras.

2

Coloque o açúcar num tacho com a água e deixe ferver. Adicione a batata, o Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Planícies do Sul e continue a cozinhar em lume brando durante 5 minutos mexendo sem parar.

3

Retire do lume, adicione as gemas, a farinha de amêndoa e volte ao lume para engrossar. Retire do lume e deixe arrefecer.

4

Para a massa, coloque a farinha numa taça, adicione o Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Planícies do Sul morno, o sumo de laranja e a canela.

5

Vá deitando água e amasse bem até obter uma bola de massa. Deixe descansar por uma hora.

6

Estenda a massa com um rolo sobre uma superfície.

7

Corte em círculos e recheie metade do círculo com um pouco da mistura da batata doce.

8

Cubra com a outra parte da massa e pressione as laterais com um garfo.

9

Frite em Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Planícies do Sul bem quente.

10

Sirva de imediato polvilhando com canela e açúcar.

Produtos utilizados



Seleção Planícies do Sul
Azeite Virgem Extra

Veja também

 Carne  Demorado  Médio

Peito de peru com enchidos

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

Sonhos de abóbora

 Carne  Demorado  Fácil

Cabrito assado no forno

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

Fatias douradas

 Peixe  Médio  Fácil

Roupa Velha



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide