

Ocasiões Especiais | Natal

# Sonhos de laranja recheados com chocolate

40 min. | Médio | Económico | 12 doses

## Ingredientes

85 g de Chocolate de leite NESTLÉ Sobremesas (para o recheio)
75 ml de natas LONGA VIDA (para o recheio)
180 g de farinha
75 g de manteiga
150 ml de leite
75 ml de sumo de laranja
3 ovos
25 g de açúcar
2 c. de sopa de açúcar (para a cobertura)
meia colher de chá de fermento em pó
raspas de uma laranja média
Óleo para fritar

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 203510,1 kcal | 10176%* |
| **Proteínas** | 4221,4 g | 8443%* |
| **Lípidos** | 9412,4 g | 13446%* |
| **Hidratos de Carbono** | 22168,6 g | 8526%* |

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

## Preparação

1. Recheio: Aquecer as natas e quando começarem a ferver juntar o chocolate picado, retirar do lume e mexer até derreter completamente. Deixar arrefecer e colocar num saco de pasteleiro com abertura para recheios (ou então cortar a ponta do saco).
2. Sonhos: Colocar numa panela ao lume o leite, a manteiga, o açúcar, as raspas e o sumo de laranja. Aquecer até a manteiga derreter e levar ao ponto de ebulição.
3.

Retirar do lume e adicionar a farinha juntamente com o fermento, de uma só vez. Mexer bem com uma colher de pau até que não haja grumos e a massa se solte das laterais da panela.

4. Deixar arrefecer durante 10 minutos, mexendo de vez em quando.

5. Adicionar os ovos um de cada vez sem parar de mexer e misturar bem antes de adicionar o ovo seguinte.

6. Mexer até obter uma massa homogénea e ligeiramente espessa.

7. Para fazer os sonhos pode-se moldar com a ajuda de duas colheres, ou deitar a massa num saco de pasteleiro e ir cortando diretamente porções sobre o óleo quente.

8. Fritar os sonhos em óleo abundante, que não esteja excessivamente quente, quatro ou cinco de cada vez para que não fiquem colados entre eles. Costumam virar sozinhos durante a fritura.

9. Retirar os sonhos e deixar absorver sobre papel absorvente.

10. Antes de arrefecer cobrir com o açúcar.

11. Rechear com o creme de chocolate através da abertura do saco de pasteleiro.