

Sobremesas Bolos

Sonhos de Natal

27 min. Fácil Económico 16 doses

Ingredientes

2,5 dl de água
125 g de manteiga
1 casca de limão
200 g de farinha sem fermento
5 ovos
açúcar em pó q.b.
canela q.b.

Informação nutricional

Energia	121,0 kcal	6%*
Proteínas	2,3 g	5%*
Lípidos	7,8 g	11%*
Hidratos de Carbono	10,2 g	4%*

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

Preparação

1. Os Sonhos são um doce tipicamente português. No entanto, a sua origem é alemã, criados por um pasteleiro de origem turca com o objetivo de representar o sol. A verdade é que a presença dos Sonhos é imperativa em qualquer livro de receitas de Natal. Sonhos de Abóbora, Sonhos de Cenoura, ou simplesmente Sonhos. A massa frita com o toque de canela são a combinação perfeita para o Natal. Siga a receita de Sonhos da Nestlé e decore a sua mesa de Natal com os Sonhos de que mais gosta. Prepare os sonhos de Natal começando por ferver a água com a manteiga e a casca de limão. Assim que ferver, junte a farinha de uma só vez e mexa bem, deixando cozer a farinha, mas sem queimar.

2. Deixe arrefecer a massa, colocando na batedeira, a funcionar em velocidade mínima. Assim que arrefecer, junte os ovos, um a um, batendo bem entre cada adição.

3. Aqueça o óleo e, assim que estiver bem quente, deite colheradas da massa dos sonhos de Natal (com a ajuda de 2 colheres), que se vão virando, até aloirarem.

4. Sirva os sonhos de Natal polvilhados de açúcar e canela ou com uma calda feita com 200g de açúcar, 1 dl de água e a casca de limão (mal ferve retira-se do lume e deixa-se arrefecer).