



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 alourarem.
- 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).