



Sobremesas

Sem Lactose

## Broas Castelares

Um doce de Natal tipicamente português, criado em Lisboa, na Rua do Ouro, pelos irmãos Castelar, donos da Confeitaria Francesa. A mistura perfeita de canela com batata doce e amêndoa moída, faz das Broas Castelares uma receita de Natal presente em todas as mesas. Experimente a receita de Broas Castelares da Nestlé neste Natal!

🕒 35 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

400 g de açúcar branco  
100 g de açúcar amarelo  
200 g de água  
700 g de puré de batata doce  
200 g de amêndoa moída  
70 g de farinha de trigo  
125 g de farinha de milho  
1 c. de chá de canela  
raspa de 1 laranja  
5 gemas de ovo

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	837,8 kcal	42%*
<b>Proteínas</b>	15,0 g	30%*
<b>Lípidos</b>	27,9 g	40%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	132,1 g	51%*

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

### Preparação

- 1 Levar o açúcar e a água ao lume e deixar ferver 10 minutos para atingir o ponto pérola.
- 2 Juntar o puré de batata doce, a amêndoa moída, as farinhas, a canela, a raspa da laranja e mexer bem ainda no lume, durante uns 3 minutos.
- 3 Baixar o lume para o mínimo e verter as gemas ligeiramente batidas, em fio para a massa, nunca deixando de mexer para as gemas não talharem.
- 4 Levar mais 4 minutos ao lume mexendo sempre para que as gemas cozam e a massa engrosse.

- 5 Retirar do lume e deixar arrefecer completamente (o ideal é fazer a massa no dia anterior). Antes de formar as broas adicione 2 colheres de sopa de farinha de milho e envolva bem na massa já fria.
- 6 Ligue o forno a 180°. Faça broinhas com 2 colheres de sobremesa, como se estivesse a fazer pasteis de bacalhau.
- 7 Coloque as broas em tabuleiros forrados de papel vegetal e pincele com gema de ovo batida.
- 8 Estão prontas quando estiverem douradinhas por cima.