



Ocasões 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

<b>Energia</b>	203510,1 kcal	10176%*
<b>Proteínas</b>	4221,4 g	8443%*
<b>Lípidos</b>	9412,4 g	13446%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 Recheiar com o creme de chocolate através da abertura do saco de pasteleiro.