

Número	61	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	SONHOS (Entre Douro e Minho)				

## Sonhos (Entre Douro e Minho)

### Ingredientes:

- >3,5 dl de água;
- >60g de manteiga;
- >1 colher de chá de canela;
- >200g de farinha de trigo;
- >6 ovos;
- >30g de açúcar;
- >1 limão;
- >sal;
- >óleo para fritar;
- >para o recheio:
- >400g de açúcar;
- >2,5 dl de água;
- >1 pau de canela;
- >casca de limão;

### Modo de preparação:

Põe-se ao lume, num tacho, a água com a manteiga, a casca do limão cortada fininha, o açúcar, a canela e uma pedrinhas de sal. Quando levantar fervura, deita-se a farinha em chuva e mexe-se rapidamente. Tira-se do lume e bate-se, sem parar, até a massa estar fria. Acrescentam-se os ovos inteiros, um a um, até estar numa massa ligada. Leva-se uma caçarola funda ao lume com bastante óleo e quando estiver quente, deita-se a massa às colheradas. Fritam-se em lume bando. Quando frios, colocam-se numa taça e cobrem-se com a calda que se prepara pondo ao lume o açúcar, a água, a canela e a casca de limão cotada fininha a ferver até ponto de fio. Também podem ser servidos apenas polvilhados com açúcar e canela.