



# Azevias



*Categoria*  
Receitas de Natal



*Tempo de preparação*  
Demorado



*Dificuldade*  
Médio



*Custo*  
Elevado



*Com quem?*  
Com a família



*Nº de pessoas*  
4 pessoas

## Ingredientes

 5 colheres de sopa de  
Gallo Azeite Virgem Extra  
Seleção Planícies do Sul

- Massa
- 250g de farinha
- 1/2 copo sumo de laranja
- 1,5dl de água
- Q.b. de canela em pó
- Recheio
- 750g de batata doce
- 1,5dl de água
- 200g de açúcar
- 3 gemas
- 40g de amêndoa em pó
- Para polvilhar
- Q.b. de canela em pó
- Q.b. de açúcar

## Modo de preparação

1

Para fazer o recheio, coza as batatas sem pele em água até tenras.

2

Coloque o açúcar num tacho com a água e deixe ferver. Adicione a batata, o Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Planícies do Sul e continue a cozinhar em lume brando durante 5 minutos mexendo sem parar.

3

Retire do lume, adicione as gemas, a farinha de amêndoa e volte ao lume para engrossar. Retire do lume e deixe arrefecer.

4

Para a massa, coloque a farinha numa taça, adicione o Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Planícies do Sul morno, o sumo de laranja e a canela.

5

Vá deitando água e amasse bem até obter uma bola de massa. Deixe descansar por uma hora.

6

Estenda a massa com um rolo sobre uma superfície.

7

Corte em círculos e recheie metade do círculo com um pouco da mistura da batata doce.

8

Cubra com a outra parte da massa e pressione as laterais com um garfo.

9

Frite em Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Planícies do Sul bem quente.

10

Sirva de imediato polvilhando com canela e açúcar.

### Produtos utilizados



*Seleção Planícies do Sul*  
Azeite Virgem Extra

### Veja também

---

 Carne  Demorado  Médio

*Peito de peru com enchidos*

---

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

*Sonhos de abóbora*

---

 Carne  Demorado  Fácil

*Cabrito assado no forno*

---

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

*Fatias douradas*

---

 Peixe  Médio  Fácil

*Roupa Velha*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide