

BROINHAS DE CRIADILHA

Ingredientes

400g de criadilha sem casca
200g de farinha de trigo sem fermento
125g de açúcar
40g de nozes picadas grosseiramente
100 ml de azeite
100 ml de mel
250 ml de água
Meia colher de café de sal
5g de erva-doce em pó
5g de canela em pó
Farinha para polvilhar
Açúcar branco para polvilhar

Preparação

Descascar e cortar criadilha em pedaços pequenos, para assar no forno a 150°, durante 30 minutos, temperadas de sal

Tritutar e passar a puré

Num tacho largo leva ao lume a água, o puré de criadilha, o azeite, o mel, a canela em pó, a erva-doce, o sal e o açúcar amarelo, mexendo sempre.

Quando começar a ferver, baixa o lume.
Adiciona as nozes e a farinha de uma só vez.
Sem parar de mexer, deixa cozer em lume brando durante 3 minutos.
Passado os 3 minutos e quando a massa descolar do fundo, retira.

Coloca a massa por cima da bancada polvilhada com farinha.
Deixe arrefecer ligeiramente até que a consiga moldar.

Faz pequenas broas em forma de bolinhas.

Coloca as broas num tabuleiro de ir ao forno polvilhado com farinha.

Leva ao forno pré-aquecido nos 170° e deixa cozer entre 15 a 20 minutos.
Quando as broas estiverem loirinhas, retiram-se.
Deixa arrefecer ligeiramente. Servir