

Coscorões

Ingredientes:

- 750g de farinha sem fermento
- sumo de laranja (3 laranjas)
- 40g de fermento de padeiro
- 3 ovos
- 1dl de óleo
- Sal q.b



Preparação:

Deite a farinha num alguidar e divida-o em 4 cavidades , numa deite os ovos , noutra deite o óleo quente , noutra o sumo de laranja e na última o fermento dissolvido com um pouco de água morna , espalhe por cima 1 colher de chá de sal , amasse tudo muito bem até ficar consistente e após isso forme uma bola , descole do alguidar a massa e se necessário puvilhe com farinha .Deixe levedar .Depois estenda a massa em pequenas porções com o rolo , recorte os coscorões em losangos e frite-os em óleo bem quente .

Depois de fritos passe-os por calda de açúcar .(CALDA-num tacho põe -se água ao lume com açúcar e uma casca de limão , só se passa os coscorões quando estiver uma calda grossa).

Após isso está pronto a comer!!

BEATRIZ

Handwriting practice lines consisting of 12 horizontal dashed lines.

