

Filhoses da Avó Helena

Ingredientes:

- 1kg de Farinha de trigo*
- 12 ovos*
- Meio copo de aguardente*
- Um copo de azeite morno*
- Meio copo de leite morno*
- Uma colher de sopa de sal*
- 100g de fermento para pão*
- Duas colheres de sopa de água*



Modo de preparação:

Despejar a farinha numa bacia, desfazer o fermento num copo de água morno e juntar todos os ingredientes referidos com a farinha de trigo, amassando-os até ficar numa bola.

Deixar a Fintar (Repousar) até a massa obter o dobro do tamanho.

Deitar tudo num alguidar grande e adicionar uma colher de sopa de açúcar amarelo.

Amassar durante o período de uma hora de forma constante e dinâmica até criar bolhas.

Mais uma vez fintar até obter o dobro do tamanho. Neste processo tapa-se o alguidar com uma manta e vai-se observando o crescimento (volume) da massa.

Começa então a fase da feitura das filhoses.

Retiram-se pequenos bocados em forma de bola, amassa-se com os dedos na palma da mão e abre-se com as pontas dos dedos dando uma forma circular e plana, colocando-se a fritar numa frigideira com óleo pré aquecido.

Frita-se, ficando com uma coloração acastanhada-dourada, colocando-se canela e açúcar amarelo a gosto no Final.

Jozef Sousa 6º D