

Receita dos Filhoses da Avó Julieta

<i>Quantidade</i>	<i>Ingredientes</i>
1Kg -----	Farinha sem fermento
2 -----	Laranjas (sumo)
6 -----	Ovos
1 -----	Saqueta de fermento de padeiro
100g -----	Margarina (vaqueiro)
1/4L -----	Azeite
1 dl -----	Aguardente
100g -----	Açúcar
100g -----	Canela



Como Fazer:

Numa taça juntar os ovos, aguardente, sumo da laranja, a margarina derretida e bater levemente.

Em cima da mesa colocar a farinha e o fermento e formar um monte com um buraco no meio, para colocar os líquidos, e amassar muito bem.

Depois de bem amassado, quando a massa se desprender das mãos, formar uma bola e colocar num alguidar tapado, num sítio "quente" durante cerca de 2 horas até fermentar e a massa ficar com o dobro do tamanho. (processo de levedar)

Retirar pedaços de massa e esticar formando um pequeno círculo.

Frite os pedaços de massa até ficarem lourinhos.

Retire do óleo, assim que estiverem douradinhas, com a ajuda de uma espumadeira e coloque num prato com papel absorvente.

Colocar açúcar e canela em cima.

Carolina Machado, 6^o C