

# Filhós da avó

## Ingredientes:

- 2 kg farinha sem fermento
- 2 saquetas de fermento de padeiro ou um cubo de fermento de padeiro fresco
- 1 copo de leite
- 6 ovos
- Raspa e sumo de 1 laranja grande
- Meio copo de azeite
- 1 colher de canela
- 1 colher de açúcar só para adoçar

## Modo de preparação:

1. Dissolver o fermento em água morna.
2. Juntar o fermento já dissolvido com uma parte da farinha.
3. Amornar o leite e depois o azeite juntando os dois à farinha.
4. Adicionar os ovos um de cada vez, juntar a canela e o açúcar e amassar.
5. Juntar o sumo e a raspa da laranja, acrescentar o resto da farinha e sovar bem a massa até ficar lisa.
6. Colocar o preparado na bancada e amassar uma última vez até despegar.
7. Deixar a massa repousar tapada ao pé da lareira ou ao sol para levedar.
8. Passado mais ao menos uma hora, retirar bolinhas, esticar a massa, dar uns cortes e fritar. Quando estiverem fritas, polvilhar com o açúcar e a canela e já está.
9. BOM APETITE !!!



Beatriz Silva, 5.ºG