

“FILHOSES” de Natal

Alentejo

Ingredientes:

- 1 Kg de farinha
- 250 g de banha
- 2 ovos
- 2 laranjas (sumo)
- 1 copo aguardente
- Sal q.b.
- Água q.b.
- Óleo para fritar
- Açúcar e canela q.b

Modo de Preparação:

- Num alguidar junte a farinha, a banha desfeita, os ovos, o sumo das laranjas, a aguardente, uma pitada de sal e água morna,
- Amasse a mistura até ficar homogénea e no ponto para estender com o rolo.
- Estende-se com o rolo até a massa ficar fininha e corta-se a massa com o cortador.
- A massa frita-se em óleo bem quente.
- Depois de fritas as “filhoses” passam-se pela mistura do açúcar e canela.

