

Filhoses fabulosas de Natal da Avó Benvinda (tradição da família Soares)

Ingredientes

1,5Kg de abóbora
100g de açúcar
600g de farinha
3 Ovos
Raspa e sumo de 1 laranja
10g de fermento de padeiro
Vinho do Porto
Sal
Canela em pó e açúcar para polvilhar
Óleo para fritar

Preparação

Corte a abóbora em pedaços pequenos e leve a cozer com uma pitada de sal, durante 30 minutos até ficar bem cozida. Depois de cozida coloque a abóbora num escurridor e deixe escorrer muito bem.

Num alguidar, dissolva o fermento no sumo de laranja e junte a abóbora desfeita (pode ser mesmo com as mãos), os ovos, a raspa da laranja e o vinho do porto. Misture bem e junte o açúcar e a farinha aos poucos. Amasse bem com as mãos. Quando estiver uma massa homogênea, tape o alguidar e coloque num local quente para levedar.

Mais tarde, frite colheradas de massa em óleo abundante e bem quente. Normalmente elas viram-se sozinhas no óleo.

Depois de fritas, coloque-as a escorrer e polvilhe com uma mistura de canela e açúcar
E comer

Maravilhoso!!

