

Filhoses

Ingredientes

700 gr de farinha

4 cenouras

2 ovos

Sumo e raspa de uma laranja

50 gr de fermento de padeiro

Preparação

Num tacho coze-se as cenouras com um pouco de agua e sal, quando tiverem cozidas tritura-se as cenouras e deixa-se arrefecer a polpa .Num alguidar põe-se a farinha e faz-se um buraco no meio ,lá dentro põe –se sal ,os ovos ,o fermento esfarelado ,o sumo da laranja e a raspa e a polpa da cenoura e amassa-se tudo muito bem .Quando estiver tudo amassado cobre-se o alguidar com um pano e deixa-se repousar uma hora depois frita-se com a ajuda de duas colheres .Por fim passa-se por açúcar e canela .

PS . Em vez de cenoura pode colocar abóbora .

Bom apetite

Beatriz Malaquias 6d n1