



Filhões d' Avó



Ingredientes:

- 500g de abóbora
- 500g de farinha
- 2 ovos
- 1 laranja (sumo + raspa)
- 1 cálice de vinho do porto
- 20g de fermento de padeiro
- 1 colher de sopa de açúcar



Preparação:

Cozer a abóbora, escorrer depois de cozida e triturar.

Juntar os restantes ingredientes um de cada vez e ir amassando conforme se coloca cada ingrediente até a massa ficar espessa. Se a massa ficar demasiado espessa junte um pouco da água onde a abóbora foi cozida.

Deixar levedar cerca de 1 hora e de seguida fritar em óleo bem quente.

No fim passar em açúcar e canela.

