

Filhós do Alentejo



Massa:

- 1 Kg de farinha
- 1 tigela de sopa de inox de banha
- 1 tijela de sopa de inox de vinho branco
- 2 ovos
- 1 pitada de sal
- 1 cálice de aguardente

- Misturar todos os ingredientes
- Caso seja necessário, fazer um chá de canela para poder acrescentar de forma a conseguir amassar.

Recheio de grão:

- ½ Kg de grão cozido e passado pelo passe-vite cozido c/ casca de laranja
- 400 gr de açúcar

- Vai ao lume até ficar no ponto.

Estender a massa com a ajuda de um rolo. Fazer círculos e recheá-los com o grão.

Fechar os círculos e levar a fritar em óleo bem quente. Por fim polvilhar com açúcar.

Deliciem-se!!!!



