

Filhoses de Natal à moda da avó!

Ingredientes:

1kg de farinha sem fermento

20g de fermento ativo

Água morna (qb)

4 ovos

Raspa de 1 laranja

300g de abóbora menina
triturada

1 pitada de sal

2 colheres de sopa de vinho do
Porto

Açúcar e canela em pó

Preparação:

Junta-se a farinha, o fermento, o sal, os ovos, a abóbora triturada, a raspa da laranja, a água morna, o vinho do Porto.

Bate-se com uma colher de pau ou com a mão.

Deixar levedar durante o tempo necessário para que a massa duplique o seu tamanho.

Fritar em óleo quente.

Retirar do óleo e passar pela mistura do açúcar com canela em pó.



Bernardo Santos

Nº6, 7ºB