

Filhoses



INGREDIENTES:

- 1 kg de Farinha de trigo
- 10 ovos
- 1/4 litro de azeite
- 1/2 cálice de aguardente
- Duas colheres de (café) de sal
- 30 gr. de fermento de padreiro
- açúcar qb

MODO DE PREPARAÇÃO:

- Comece por desfazer o fermento num pouco de água morna e deixe-o levedar numa tigela, (dez minutos)
- De seguida coloque a farinha num alguidar grande, considerando que a massa irá crescer muito e junte o sal
- Leve o azeite ao lume até que fique bem quente, retire-o e verta-o sobre a farinha, tendo o cuidado de mexer com uma colher de pau para esquentar muito bem toda a farinha.
- Depois esfarele tudo muito bem com as mãos para que não fique grumos.
- Junte o fermento, que nessa altura duplicou de volume
- Junte os ovos e amasse com as mãos
- Junte a água-ardente e continue a amassar, até obter uma massa macia.
- Ter sempre ao lado um recipiente com azeite, para untar as mãos.
- Se necessário vá enfarinhando as mãos.
- Deixe a massa levedar durante uma hora, ou um pouco mais (depende da temperatura ambiente) em local resguardado de correntes de ar e coberto por um pano.
- Quando duplicar de volume estará pronta para fritar.
- De seguida coloque bastante óleo numa frigideira para as filhoses poderem flutuar.
- Com as mãos untadas de azeite, retire pequenas bolas da massa e estique-as (tenda-as), evitando fazer buracos.
- Mergulhe-as no óleo a ferver mas não demasiado quente e com uma colher de pau force as filhoses a entrar no óleo durante alguns segundos para lhes dar a forma de uma flor
- Depois de fritas escorra as filhoses em papel absorvente e polvilhe-as com açúcar.