



## FILHOSES

### Ingredientes

- 1 kg farinha
- 2 c. de sobremesa fermento empó
- 1 c. de chá sal
- 30 ml aguardente
- 100 ml leite meio-gordo
- 10 ovos M
- 100 ml azeite
- 100 g açúcar
- 1 c. de sopa canela empó



### Modo preparação

- Num alguidar, coloque a farinha, o fermento, o sal e misture bem
- Junte a aguardente e o leite.
- Comece a amassar com as mãos.
- Junte os ovos, um a um e continue a amassar cuidadosamente.
- Quando estiver tudo bem envolvido, unte as mãos em azeite e trabalhe bem a massa até se despegar do alguidar.
- Continue a amassar mais 2 minutos.
- Tape o alguidar com um pano e deixe levedar durante 2 horas.
- Forme pequenas bolas achatadas e frite em óleo bem quente.
- Polvilhe com açúcar e canela e estão prontas para deliciar todos na noite mais especial do ano. Bom apetite e FELIZ NATAL!

Carlina de Sousa Ferreira

12°C

