

FILHOSES DE FORMA

INGREDIENTES PARA 60 FILHOSES

550g de farinha de trigo sem fermento
200g de açúcar
4 ovos
250 ml de leite
Raspa de 1 laranja
Sumo de 2 laranjas
30 ml de Vinho do Porto
Açúcar misturado com canela em pó a gosto
Óleo para fritar
1 forma de filhós (estas formas encontram-se à venda em feiras, mercados ou lojas de utensílios de cozinha)



Tempo de preparação: 1 hora
Custo: 6.00 € | Custo por filhós: 0.10 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/filhoses-forma-38922/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, coloque a farinha, o açúcar, a raspa de laranja, os ovos partidos e o Vinho do Porto. Comece a bater e aos poucos, adicione o leite e o sumo de laranja. Bata durante 5 minutos até que o creme fique liso. Caso não queira fritar a massa toda de uma vez, pode guardar até 2 dias no frigorífico.
2. Numa frigideira com óleo quente, mergulhe a forma durante alguns segundos. Deixe escorrer um pouco e mergulhe a forma na massa sem cobrir totalmente. Volte a colocar a Forma no óleo e abane um pouco até que a massa se liberte. Caso as filhoses estejam finas demais, deixa a forma mais alguns segundos mergulhada na massa ou acrescente mais um pouco de farinha até encontrar a consistência desejada. Deixe fritar de ambos os lados até que fiquem loirinhas. Repita o processo até que a massa acabe.
3. À medida que as filhoses fiquem fritas, retire-as para um prato com papel absorvente. Por fim, passe as filhoses pela mistura do açúcar com a canela. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!