

INGREDIENTES PARA 15 COSCORÕES

600g de farinha
4 ovos
Raspa de uma laranja
Sumo de uma laranja
60g de manteiga derretida

60g de açúcar
50 ml de aguardente velha
Açúcar para polvilhar
Canela em pó q.b.
Sal q.b.
Óleo para fritar



PREPARAÇÃO

Numa tigela, amasse com as varinhas em espiral o açúcar, a manteiga, os ovos, a raspa de laranja, um pouco de sal, o sumo de laranja, a aguardente e a farinha.

Amasse muito bem, até que a massa fique elástica.

Tape com um pano e deixe repousar durante 1 hora.

Passado 1 hora, polvilhe a bancada com farinha e deite por cima a massa.

Polvilhe a massa com farinha e amasse muito bem, até deixar de colar nas mãos.

Com o rolo da massa, estenda a massa até ficar com uma espessura de 2 mm.

Corte a massa em rectângulos ou quadrados e no meio dê 2 cortes na vertical.

Leve a fritar de ambos os lados em óleo quente.

Depois de fritos, retire para um prato com papel absorvente.

Por fim, misture o açúcar com um pouco de canela e polvilhe os coscorões com a mistura.

Custo: 3.00 € ; Custo por coscorão: 0.20 €

<http://www.saborintenso.com/f23/coscoroes-1104/>