

FILHOSES DE ABÓBORA NATAL

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 30 FILHOSES

1500g de abóbora
3 ovos
Raspa de 3 laranjas
100g de açúcar
10g de fermento de padeiro
600g de farinha
2dl de sumo de laranja
50 ml de aguardente
Sal q.b.
Canela em pó q.b.
Açúcar polvilhar
Óleo para fritar



PREPARAÇÃO

Numa panela com água, tempere com sal e coloque a abóbora a cozer durante 30 minutos até ficar muito bem cozida.

Coloque a abóbora num escurador com um pano e deixe a escorrer de um dia para o outro.

No dia seguinte, dissolva o fermento no sumo de laranja.

Coloque a abóbora num alguidar e desfaça com a batedeira com as varinhas em espiral.

Enquanto bate, junte a raspa de laranja, o sumo de laranja com o fermento, a aguardente, uma pitada de sal, o açúcar, os ovos um a um e a farinha. Amasse muito bem.

Se a massa estiver muito mole, acrescente um pouco mais de farinha.

Tape o alguidar com um pano e deixe repousar em local morno durante 2 horas.

Se a massa estiver muito mole, junte mais farinha e envolva bem. A massa deverá ficar arrendada.

Frite colheradas de massa em óleo quente.

Coloque as filhoses num prato com papel absorvente.

Num prato, misture o açúcar com a canela.

Polvilhe as filhoses com a mistura e coloque-as num prato de servir.

Custo: 5.00 € ; Custo por filhós: 0.16 €

<http://www.saborintenso.com/f23/filhoses-abobora-1289/>

www.saborintenso.com