

FILHÓ PORTUGUESA

INGREDIENTES

500 g farinha de trigo
50/100 ml de aguardente
15 g fermento de pão
3 ovos
1/2 xícara de leite
1 pitada de sal
açúcar
canela
azeite
óleo

MODO DE PREPARO

Misturar a farinha de trigo com o fermento de pão, adicionar a pitada de sal e os ovos.

Acrescentar o leite e a aguardente, continue misturando a massa.

Eu uso uma batedeira que bate massas pesadas, se este não for o seu caso, mexa bastante a massa, misture, bata, estique, amasse até que a massa esteja soltando do recipiente ou superfície em que está sendo sovada.

Reserve a massa por aproximadamente 2 horas para que ela possa crescer.

Para fritar molhe as mãos com azeite para que a massa não grude nas mãos.

Pegue aproximadamente a quantidade de uma colher de sopa de massa, faça uma bolinha e depois pressione o polegar no meio da bolinha e estique.

Fritar no óleo quente.

Passar no açúcar e canela e está pronto para comer.

Típico doce português!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30223-filho-portuguesa.html>