FILHÓS

INGREDIENTES

1/2 xícara de farinha de trigo

3 colheres de sopa de água

1 kg de farinha de trigo

1 tablete de fermento de pão

6 ovos inteiros

1 colher de sobremesa de sal

20 g de margarina (preferência Claybom)

1 xícara de açúcar

1/2 xícara de leite morno se precisar coloque mais leite.

1/2 xícara de água filtrada

3 xícaras de óleo para fritar e lambuzar as mãos

MODO DE PREPARO

Faça a esponja colocando o fermento com as 3 colheres de sopa de água e 1/2 xícara de farinha de trigo, mexa até formar um mingau.Reserve na geladeira de um dia para o outro tampado com papel filme.

No dia seguinte, pegue uma bacia e coloque 1 kg de farinha de trigo e faça uma cova no meio da farinha, nessa cova coloque a esponja que você fez no dia anterior, além dos ovos, sal, margarina, açúcar, a água e o leite, misture .

Se precisar coloque mais leite leve a batedeira com os batedores de pão e bata por cerca de 20 minutos até a massa ficar lisinha e começar a soltar bolhas esparsas.

Tampe e deixe descansando por 1 hora e meia tampado com papel filme, se quiser coloque em um lugar fechado como microondas e forno, sem liga-los e coloque um copo de água morna do lado de fora da massa que auxilia crescer a massa mais rápido.

Depois molhe as mãos com óleo e estique a massa e frite em óleo quente.

Polvilhe com canela e açúcar só na hora de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44449-filhos.html