# FILHOSES DA BEIRA-BAIXA (PORTUGAL)

## INGREDIENTES

3 dúzias de ovos

100g de fermento padeiro

3 colheres de sopa de sal

250 ml de azeite

3,5 kg de farinha tipo 65

Sumo de três laranjas

1 cálice de aguardente

3 litros de óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Bata muito bem os ovos de seguida junta-se o sumo de laranja, aguardente, o azeite e o fermento desfeito em água.

Junte a farinha aos poucos e vai-se mexendo muito bem até terminar a farinha.

Deve mexer como tivesse a amassar o pão até ficar uma bola despegada do alguidar.

Cubra muito bem e deixe crescer a beira do fogo.

Depois de estarem crescidas coloque o óleo em uma panela no fogo com uma rolha de cortiça para não queimar o óleo.

Tire pequenas bolas de massa e estique e coloque no óleo para fritar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44677-filhoses-da-beira-baixa-portugal.html