

Filhós Enformadas

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

500gr de farinha de trigo
2 laranjas com bastante sumo
1 colher de sopa de açúcar
1 cálice do vinho do Porto
1 pitada de sal refinado
5 ovos grandes
azeite para fritar
açúcar e canela para polvilhar

Preparação:

Peneire a farinha para dentro de uma tigela grande. Junte-lhe o sumo das laranjas, o açúcar, o vinho do Porto e um pouco de sal refinado. bata tudo com uma colher de pau. Adicione pequenas porções de água, de modo a obter um polme grosso. Adicione então os ovos ligeiramente batidos e misture muito bem.
tape a tigela com um pano branco e deixe repousar durante 30 minutos. Aqueça uma boa porção de azeite numa fritadeira funda. Mergulhe a base de uma forma própria no azeite e depois introduza esta na massa, sem deixar ultrapassar a parte superior da forma. Mergulhe-a rapidamente no azeite fervente. A filhó solta-se com facilidade. Deixe fritar até dourar. Retire com uma escumadeira e frite as restantes filhós. Coloque-as num prato de vidro e polvilhe com açúcar e canela.