

Filhós Enroladas

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

6 ovos grandes muito frescos
sal fino
100gr de manteiga
1dl de sumo natural de laranja
750gr de farinha de trigo
azeite muito fino para fritar

Para a calda:
7,5dl de água
400gr de açúcar
1 limão
açúcar granulado para polvilhar

Preparação:

Numa tigela bata os ovos à mão, com uma pitada de sal. Junte-lhe a manteiga amolecida e o sumo de laranja. Adicione, aos poucos, a farinha peneirada. Trabalhe a massa muito bem até ficar uniforme. Estenda-a com um rolo e corte em tiras de cerca de 30cm de comprimento e 6cm de largura. Aqueça uma boa porção de azeite numa frigideira funda. Com um garfo de dentes compridos, introduza uma filhó na gordura fervente, enrolando-a à volta do garfo mergulhado no azeite. Quando dourar, retire a filhó e frite as restantes de igual modo.

Num tacho leve ao lume a água com o açúcar e a casca do limão cortada em juliana. Deixe ferver até obter uma calda em ponto de pérola. Deixe arrefecer. Passe os rolos por a calda e polvilhe, em seguida, com açúcar granulado.