

Filhós à Moda do Cartaxo

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

2 paus grandes de canela
sal
5 colheres de sopa de manteiga
1 1/2kg de farinha de trigo
4 limões
azeite fino para fritar
750gr de açúcar amarelo
1 colher de chá de canela

Preparação:

Leve ao lume uma porção de água com os paus de canela, um pouco de sal e as cascas (só a parte amarela) de 2 limões. Deixe ferver durante uns minutos. Retire os aromas e fora do lume junte-lhe a manteiga. Deixe amornar. Deite a farinha num alguidar e, aos poucos, adicione o caldo que preparou e amasse muito bem, como se fosse pão. Estenda a massa com o auxílio de um rolo, sobre uma superfície enfarinhada. Com uma carretilha corte-a em pedaços com 3 golpes ao meio. Frite, aos poucos, em azeite fervente e escorra o excesso de gordura sobre folhas de papel absorvente. Leve ao lume o açúcar amarelo com 4 dl de água, as cascas raladas dos restantes limões e a canela. Deixe ferver até a calda engrossar um pouco. Passe as filhós (uma de cada vez) pela calda e deixe escorrer. Sirva-as dentro de um prato fundo.