

Filhós Tendidas

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

750gr de farinha de trigo
1 colher de chá de sal fino
1 pedaço de fermento para pão
2 colheres de sopa de banha
5 colheres de sopa de leite
azeite
açúcar e canela para polvilhar

Preparação:

Peneire a farinha e o sal para uma tigela. No meio, disponha o fermento para pão, desfeito numa pequena porção de água morna, a banha amolecida e o leite. Misture tudo com uma colher de pau, de modo a envolver a farinha nos ingredientes líquidos. Acrescente pequenas porções de água morna e amasse bem com as mãos como se fosse massa de pão. Tenda uma bola. Unte as mãos com azeite e passe-as na superfície da massa. Cubra esta com um pano branco e outro de lã e deixe levedar até duplicar o volume.

Com as mãos untadas com azeite, retire bolas de massa e estenda-as com os dedos sobre uma superfície untada.

Frite uma filhó de cada vez em azeite fervente, dentro de uma frigideira funda. Vire dos 2 lados. Escorra o excesso de gordura sobre folhas de papel absorvente. Ainda quentes, polvilhe as filhós com açúcar misturado com canela moída.