

Filhoses de Abóbora

Receita de Marli Henriques

O Natal e o Ano Novo já passaram, mas as festividades só acabarão oficialmente a dia 6 de Janeiro. E portanto até lá, uma pessoa ainda se pode dar à gula e comer algo pecaminoso. Para muitos as filhoses não têm este aspecto, mas a verdade é que cresci a ver a minha avó a fazer filhoses desta maneira e por isso, para mim, as filhoses serão sempre assim.

Ingredientes

(Faz cerca de 10-15)

- 300 g de farinha
- 250 g de abóbora cozida e bem escorrida
- 2 Ovos
- 3 Colheres de sopa de açúcar branco
- 1 Colher de sopa de fermento em pó
- Sumo e raspa de 1 laranja
- Óleo de girassol q.b.
- Açúcar amarelo e canela q.b.

Preparação

Misturar todos os ingredientes e bater bem cerca de 10 minutos, até ter a certeza que tem uma mistura homogénea, pálida e com bolhas.

Prepare um prato com açúcar e canela misturados. Coloque óleo a aquecer numa frigideira. Quando estiver bem quente, deixe cair colheradas de massa no óleo e frite de ambos os lados durante 2 minutos. Retire e coloque as filhoses em papel de cozinha para absorver o excesso de óleo; passe imediatamente pelo açúcar e canela.

