

## **Filhoses "alentejanas"**

### **Ingredientes:**

- 1 ovo
- sumo de duas laranjas médias
- 4 a 6 colheres de azeite
- aprox 50 gr de margarina (em vez de banha)
- 1/2 cálice de aguardente
- aprox 500gr de farinha (pode variar)
- 0,75l de óleo para fritar
- açúcar e canela misturados q.b. para polvilhar

### **Preparação:**

Como disse, fiz "a olho", e reproduzi aqui quantidades aproximadas. Na tigela da batedeira fixa coloquei o ovo, o sumo de laranja, o azeite, a margarina e a aguardente. Bati bem. Comecei então, aos poucos, a juntar a farinha (atenção, usar a vara das massas). Assim que a massa formar uma bola ligada, que despega facilmente da tigela, deixar de adicionar farinha. Podem deixar amassar mais uns minutos na máquina, ou então amassar numa superfície lisa, onde vão estender a massa.

Não é necessária farinha na superfície de trabalho. Se a massa estiver em boas condições, bem ligada e amassada, não vai pegar.

Estender pedaços de massa bem fininhos e cortar (não precisam de ser perfeitos) rectângulos que depois são golpeados novamente por dentro, duas vezes (percebem melhor ao ver a foto).

Levar a fritar em óleo bem quente, e deixar dourar de ambos os lados. Como a massa é muito fina a fritura é bastante rápida. Retirar para um prato com papel absorvente para retirar o excesso de óleo e depois polvilhar com açúcar e canela.