

# FILHOSES



## INGREDIENTES

- 1 KG DE FARINHA DE TRIGO
- 100ML DE AGUA MORNA
- 1 SAQUETA DE FERMIPAN
- 1 C. CHÁ DE SAL
- 125G DE MANTEIGA
- SUMO DE 3 LARANJAS PEQUENAS
- 100ML DE BAGAÇO OU AGUARDENTE
- 2 OVOS
- AÇÚCAR E CANELA PARA POLVILHAR

## CONFEÇÃO

1. Na CC colocar a água, o fermento e o sal e programar velocidade 2 a 40 graus durante 2 minutos. Adicionar 200g de farinha e programar P3 massas. Depois coloquei a levedar 1 hora na maxi.
2. Adicionar a restante farinha na CC com os ovos, a manteiga, o bagaço e o sumo das laranjas. Programar P3 massas, retirar e amassar mais um pouco cá fora, (aproveitem para aliviar o stress e dêem uma grande tarefa à massa). Mistura se a massa lêveda até estar bem misturada. Coloquei na Maxi mais meia hora para levedar.
3. Depois foi so esticar e fritar em óleo bem quente e passar pela mistura de açúcar e canela.
4. Os tempos de levedura podem ser feitos na CC (programar manual 30 graus durante o tempo que é pedido na receita).