

# FILHOSES DE ROSCA



## INGREDIENTES

- 1 CHÁV. DE BEBIDA DE SOJA
- 6 C. DE SOPA DE MANTEIGA
- 2 C. DE SOPA DE MAPLE SYRUP (OU DE AÇÚCAR)
- 1 CHÁV. DE FARINHA
- 3 OVOS GRANDES
- 2 CLARAS DE OVO
- RASPA DE 1 LIMÃO
- 1 PITADA DE SAL
- COBERTURA:
- 2 C. DE SOPA, DE SUMO DE LIMÃO
- 50 G DE AÇÚCAR EM PÓ.

## CONFEÇÃO

1. Coloque na taça a lâmina amassar/triturar. Colocar dentro a bebida de soja, a manteiga, o maple syrup (ou o açúcar) e a pitada de sal. Programar 5 min/90º/Vel.5.

---
2. Adicione depois a farinha e a raspa de limão e seleccionar 15 seg/Vel.7.

---
3. Quando terminar, retire a taça da máquina por cerca de 8/10 minutos, para que baixe um pouco a temperatura.

---
4. Após esse tempo, colocar a taça de novo e seleccionar a Vel. 6 enquanto vai adicionando aos poucos, pelo orifício da tampa, os ovos e as claras, ligeiramente batidas.

---
5. Coloque depois a massa num saco de pasteleiro com o bico em ponta de estrela ou outra da sua preferência, e coloque pequenos círculos de massa no óleo bem quente, para que frite até dourarem de ambos os lados.

---
6. Retire e coloque-os sobre papel absorvente, para assim remover todo o excesso de óleo.

---