



INGREDIENTES

- 500GR DE FARINHA BRANCA DE NEVE
- 1 COLHER (CHÁ) DE SAL
- 50 GR DE BANHA DE PORCO
- 50 GR DE MARGARINA (USEI VAQUEIRO)
- SUMO DE 2 LARANJAS MÉDIAS
- MEIO CÁLICE DE AGUARDENTE
- 3 OVOS M
- 1 PACOTINHO DE FERMENTO DE PADEIRO (DERRETIDO NUM POUQUINHO DE ÁGUA MORNA)
- AÇÚCAR Q.B.
- CANELA Q.B.

CONFEÇÃO

1. Colocar o acessório de amassar/ triturar na taça. De seguida colocar a margarina, a banha e o sal e programar temperatura 80°, Velocidade 2, 2 minutos. Após os 2 minutos adicionar o sumo das laranjas, os 3 ovos e o cálice de aguardente e o fermento. Programar Velocidade 6, por 1 minuto e meio.
2. Por fim junta-se a farinha. Programar massas P1, se achar a massa muito mole pode juntar mais um pouco de farinha e voltar a fazer o programa massas P1.
3. Vai a levedar dentro de uma tigela de plástico no micro-ondas desligado até duplicar o volume.
4. Estica-se a massa e frita-se em óleo quente. Depois de fritos, retire para um prato com papel absorvente. Por fim, misture o açúcar com um pouco de canela e passe os coscorões pela mistura.
5. Receita de Maria Formigo