

FILHOSES DE ABÓBORA



INGREDIENTES

- 1 KG DE ABÓBORA NO FIM DE DESCASCADA ANTES DE COZER
- NO FIM DE COZER E BEM ESCORRIDA DEU CERCA DE 850 GR
- 500 GR DE FARINHA T55 SEM FERMENTO
- 100 ML DE SUMO DE LARANJA
- RASPA DE 2 LIMÕES
- 20 ML AGUARDENTE
- 15 GR DE FERMENTO PADEIRO FRESCO
- 3 OVOS

CONFEÇÃO

1. Na taça da CC colocar a abóbora cortada aos cubos e cobrir com água e 1 colher de chá de sal e tiras de laranja, programar Steam P1 40 minutos.

2. Retirar e escorrer bem depois apertar com as mãos ou se preferir fazer no dia seguinte deixar a escorrer no escorredor de um dia para o outro.

3. Colocar a lamina amassar com a abóbora e fazer pulse por 10 seg, limpar as paredes da taça e fazer novamente pulse 10 seg.

4. Entretanto espremer a laranja para uma taça de vidro e adicionar o fermento mexendo bem.

5. Juntar há abóbora a raspa de limão, ovos, aguardente, fermento vel 7, 1 minuto.

6. Juntar farinha vel 7, 30 seg. Limpar as paredes vel 7/ 1 minuto. Depois programa massas P2.

7. Se não estiver completamente envolvida a farinha fazer novamente e deixar levedar dentro da taça. sem a lâmina.

8. A seguir programar novamente em 30 graus, 1 hora sem velocidade.

10. Levar a fritar em óleo, e passar por açúcar e canela...