

# FILHOSES ESTENDIDAS



## INGREDIENTES

- 2 OVOS L
- 1,5 DL DE SUMO DE LARANJA
- 0,5 DL DE AZEITE
- 0,5 DL DE AGUARDENTE BRANCA
- 1 PITADA DE SAL
- 0,5 KG DE FARINHA DE TRIGO TIPO 55
- 6 GR DE FERMENTO DE PADEIRO EM PÓ FERMIPAN
- AÇÚCAR E CANELA PARA POLVILHAR
- FARINHA PARA ESTENDER, Q.B.

## CONFEÇÃO

1. Deitar na taça, munida da lâmina de amassar/triturar, o sumo de laranja, o azeite, a aguardente, os ovos e 2 ou 3 pedrinhas de sal. Misturar durante 30 segundos em velocidade 4.
2. Juntar a farinha misturada com o fermento.
3. Selecionar o programa de Massas (Pastry) P1, fazendo pausas de 30 em 30 segundos. Parar quando se iniciar a levedação automática. A massa deve despegar-se das paredes da taça, com alguma facilidade. Caso esteja demasiado mole, juntar mais um pouco de farinha.
4. Deixar a máquina e a massa descansarem 5 minutos (máquina parada) e repetir o programa de Massas P1, fazendo pausas de 30 em 30 segundos. Deixar o programa continuar para a levedação automática.
5. Retirar a massa da taça, formar uma bola, colocar numa taça enfarinhada, tapar com um pano e abafar com uma manta. Deixar levedar durante, pelo menos, mais 1 hora. A massa deve dobrar de volume.
6. Findo esse tempo, ir retirando pequenas porções de massa (mantendo a restante tapada), estender com rolo sobre uma superfície enfarinhada ou tapete de silicone, cortar em retângulos (como os da foto), fazer 2 golpes longitudinais com a faca e fritar de ambos os lados em óleo bem quente. Escorrer e polvilhar com uma mistura de açúcar e canela.