

ESTRELAS DO EGITO OU FILHOSES DE FORMA



INGREDIENTES

- INGREDIENTES:
- 250 GRS DE FARINHA
- 1 COLHER DE CAFÉ DE CANELA
- 1 PITADA DE SAL FINO
- 2,5 DL DE LEITE
- 6 OVOS
- 1/2 CÁLICE DE AGUARDENTE
- RASPA DE LIMÃO
- OLEO ABUNDANTE PARA FRITAR
- AÇÚCAR Q.B.
- CANELA Q.B.

CONFEÇÃO

1. Confeção :

2. Peneira-se a farinha, a canela e sal para uma tigela e reserve.

3. Na taça da CC deite o leite, os ovos inteiros, a aguardente e a raspa de limão bate-se a Vel6/1min, seguida junto a mistura da farinha, e bata a Vel3/5min, para evitar que a massa fique elástica.

4. Deixa-se descansar pelo menos meia hora.

5. Aquece-se o óleo, mergulha-se a forma no óleo e deixa-se aquecer bem..

6. Escorre-se a forma o mais possível e introduz-se na massa devendo esta cobrir apenas os lados da forma sem nunca passar sobre a parte superior.

7. Mergulha-se a forma no óleo e vaia sacudindo para ajudar a desprender e deixam-se as filhós alourar, ajudando, se necessário, com um garfo o seu desprendimento.

8. Polvilham-se com açúcar e canela apenas na altura de comer.

9. Há quem substitua o leite por uma mistura de água e sumo de laranja.

11. *Estas filhós conservam-se estaladiças durante vários dias dentro de caixas fechadas hermeticamente.
