Épocas Festivas

FILHOSES DE ABÓBORA COM MEL

Receita Oficial
Fácil
42 Min.
8 Doses

INGREDIENTES

- 1 KG DE ABÓBORA DESCASCADA
- 500 G DE FARINHA
- 150 G DE AÇÚCAR
- 6 OVOS
- 50 ML DE VINHO DO PORTO
- 1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO EM PÓ
- 1 PITADA DE SAL
- MEL Q.B.
- ÓLEO PARA FRITAR

CONFEÇÃO

1. Corte a abóbora em pedaços, deite-os na taça do robot sem acessório, cubra com água, tempere com a pitada de sal e programe a 120ºC, durante 35 minutos, sem velocidade.

2. Retire a abóbora, escorra-a muito bem e deite novamente na taça do robot limpa e com a lâmina para amassar/ triturar. Junte o Vinho do Porto, as gemas, a farinha, o fermento e o açúcar e programe na velocidade 12 durante 1 minuto. Deite para uma tigela.

3. Lave e limpe muito bem a taça, coloque o acessório batedor, adicione as claras, programe na velocidade 9 durante 6 minutos, junte à tigela e envolva. Depois frite colheradas desta mistura em óleo até ficarem douradinhas. Retire, deixe escorrer sobre uma folha de papel de cozinha e sirva decoradas a gosto e regadas com mel. Pode polvilhar com açúcar em pó.