



## CONFEÇÃO

1. Raspe a casca e esprema o sumo à laranja. Deite o fermento e a água na taça do robot com a lâmina para amassar/triturar e programe a 35°C na velocidade 6 durante 1 minuto. Junte o sumo e a raspa da laranja, adicione também os ovos, a aguardente, a farinha e a pitada de sal e seleccione o Programa de Massas P2 durante 3 minutos e 30 segundos. Deite numa tigela e deixe repousar durante 30 minutos.
2. Depois estenda a massa finamente com o rolo, corte-a em rectângulos e faça-lhes uns cortes com a faca, como vê na foto. Leve a fritar em óleo abundante de ambos os lados até ficarem douradinhos.
3. Retire, deixe escorrer os coscorões sobre uma folha de papel de cozinha, passe por uma mistura de açúcar e canela e sirva.

## INGREDIENTES

- 550 G DE FARINHA
- 3 OVOS
- 1 LARANJA
- 1 SAQUETA DE FERMENTO SECO DE PADEIRO
- 50 ML DE AGUARDENTE
- 100 ML DE ÁGUA
- 1 PITADA DE SAL
- AÇÚCAR PARA PASSAR
- CANELA PARA PASSAR
- ÓLEO PARA FRITAR