

FILHÓS DELICIOSAS



INGREDIENTES

- 0,5KG DE ABÓBORA COZIDA E ESCORRIDA
- 400 GR DE FARINHA
- 250 ML DE LEITE
- 75 GR DE AÇÚCAR
- 30 GR DE FERMENTO DE PADEIRO
- 1/2 LARANJA (RASPA DA CASCA)
- 3 OVOS
- AÇÚCAR E CANELA QB

CONFEÇÃO

1. Triture a abóbora e reserve.

2. Aqueça o leite até ficar morno e junte o açúcar e o fermento. Mexa bem.

3. Numa taça coloque a farinha. Abra um buraco no centro e coloque aí todos os restantes ingredientes. Comece a mexer de dentro para fora, com umas varas, até ter tudo incorporado.

4. Envolve com película aderente e deixe repousar cerca de meia hora em local quente.

5. Coloque na cuba da Actifry colheradas do preparado com cuidado, tendo já retirado a pá e untado a cuba com muito pouca margarina. Deixe fritar até dourar bem, vire as fatias e frite. Convém ir verificando se estão douradas.

6. Retire-as da máquina com cuidado, coloque-as num prato e polvilhe com açúcar e canela.

7. Repita o processo para as restantes fatias.

8. Ficam sequinhas e deliciosas.
