

FILHÓS DE NATA! RECEITA MUITO ANTIGA DAS NOSSAS AVÓS! SEMPRE FAÇO PRA LANCHAR... VER MAIS

INGREDIENTES

1 colher (café) de sal;
1 kg de farinha de trigo;
½ cálice de aguardente;
250 ml de azeite;
10 ovos grandes;
30 g de fermento biológico;
leite morno q.b.;
açúcar e canela p/ polvilhar.

MODO DE PREPARO

Desfaça o fermento num pouco de leite morno e junte um pouco de farinha para formar uma papa. Deixe levedar numa tigela.

Ponha a farinha num alguidar grande, tendo em conta que a massa irá crescer muito, e junte o sal.

Leve o azeite ao lume e, quando estiver quente, retire-o e vá despejando sobre a farinha, mexendo bem com uma colher de pau, para escaldar toda a farinha.

Esfarele depois a massa com as mãos para que não fiquem grumos.

Junte o fermento, que nessa altura deverá ter duplicado de volume, junte os ovos um a um.

Amasse bem e bata a massa, como se faz para o pão.

Acrescente a aguardente e continue a bater até obter uma massa macia. Se necessário, enfarinhe as mãos para que a massa não se cole.

A massa estará pronta quando começar a fazer bolhas.

Deixe levedar cerca de 4 ou 5 horas, num local resguardado de correntes de ar, cobrindo o alguidar com um pano branco e uma manta.

Quando a massa duplicar de volume, estará pronta para fritar.

Coloque bastante óleo numa fritadeira e leve ao lume.

Com as mãos untadas em azeite, retire pequenas bolas de massa e tenda-a, evitando fazer buracos, utilizando o Joelho para lhe dar forma.

À medida que as vai fazendo, mergulhe no óleo não demasiado quente e, com a ajuda de 2 garfos, vá-as mexendo e virando para fritarem uniformemente.

Depois da fritura, coloque as filhós sobre papel absorvente, a fim de filtrar a gordura em excesso. Por fim, polvilhe com açúcar e canela.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16986-filhos-de-nata-receita-muito-antiga-das-nossas-avos-sempre-faco-pra-lanchar-ver-mais.html>