

FARTURA PORTUGUESA

INGREDIENTES

1 colher (chá) de bicarbonato de soda

1 colher (chá) de fermento em pó

1 pitada de sal

500 g de farinha de trigo

700 ml de água quente (sem ferver)

açúcar e canela para polvilhar

MODO DE PREPARO

Leve a água ao fogo com uma pitada de sal

Assim que levantar fervura, retire e reserve

Enquanto isso misture a farinha com o fermento e o bicarbonato

Depois adicione a água em fio

Mexa com uma colher de pau ou a mão (a massa deve ficar leve e fina)

Deixe a massa em repouso tapada durante 30 minutos

Com a ajuda de uma colher molhada em água encha o saco de confeiteiro (use o bico frisado)

Esprema a massa das farturas em óleo bem quente

Desloque as farturas com o apoio de dois garfos

Vire para que frite por igual de ambos os lados

Quando estiverem douradinhas, retire as farturas e deixe escorrer sobre papel

Corte pedaços com uma tesoura e passe as farturas por açúcar e canela

Quando fizer a massa, se achar que ficou rija, adicione mais um pouco de água quente

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8232-fartura-portuguesa.html>