



### **Ingredientes:**

70 g de açúcar

100 g de manteiga

20 ovos

Sumo de uma laranja

Meio litro de azeite

Farinha de trigo

### **Modo de preparação:**

Num alguidar de barro vidrado amassam-se 70g de açúcar, 100g de manteiga derretida, 20 ovos inteiros e o sumo de uma laranja. Depois de tudo bem ligado vai-se juntando farinha de trigo, pouco a pouco, até ficar um creme não muito espesso. Deixe repousar durante meia hora. Num tacho coloque meio litro de azeite muito fino e, quando estiver a ferver, mergulhe nele uma forma, das especiais, para filhós. Depois de quente, mergulha-se na massa, cerca de meio centímetro abaixo da parte superior da forma e, em seguida, coloque-a no azeite a ferver, onde ficará até estar bem loura de todos os lados. Tiradas as filhós da fritura, põem-se a escorrer, passando-as por calda de açúcar.

