

BRUNHÓIS de Maria dos Mártires Pereira

Receita

Ingredientes:

- 0,5 kg de farinha
- 25 g de fermento
- 1 colher de chá de canela
- 1 colher de chá de erva doce
- ½ copo de óleo (opcional)
- 1 cálice de aguardente
- 1 copo de água tépida
- 1 laranja (sumo)
- Óleo vegetal para fritar q.b. e canela e açúcar q.b.



Preparação:

Misturam-se os ingredientes secos (farinha, fermento, canela e erva doce). Junta-se a aguardente, o sumo de laranja, o óleo e água. Bate-se a massa até formar bolhas.

Deixa-se a massa a levedar, cerca de uma hora (até atingir o dobro do tamanho), em local seco e quente.

Seguidamente molda-se a massa em forma de argola e frita-se em óleo bem quente.

Depois de fritos e escorridos, passam-se os brunhóis por uma mistura de açúcar e canela.

BRUNHÓIS de CENOURA ou de ABÓBORA de Maria dos Mártires Pereira

Para confeccionar este doce usam-se todos os ingredientes da receita anterior, excetuando a água, e adiciona-se 0,5 kg de cenoura ou 0,5 kg de abóbora-menina previamente cozida.

Nota: Segundo Maria dos Mártires Pereira, este doce tem outros nomes- bolinhós ou bolos de Reis. Também foram registadas as seguintes variantes: bolinhóis e brinhóis.

Bom apetite mediterrânico!