

# FILHÓS

de CELESTE SOUSA

## Receita

### Ingredientes:

1 kg de farinha sem fermento  
2 conchas de sopa de banha /azeite  
1 cálice de aguardente  
2 ovos  
1 colher de café de sal  
Azeite/óleo q.b  
Água tépida q.b

### Calda de açúcar e mel

4 colher de sopa de mel  
8 colheres de sopa de açúcar  
½ L Água  
1 pau de canela  
1 casca de limão



### Preparação:

Coloca-se a farinha num alguidar, abre-se uma cavidade ao meio e junta-se o sal e a banha derretida / azeite, mistura-se bem. De seguida junta-se os ovos e a aguardente. Amassa-se tudo muito bem até a massa ficar lisa para se estender. Depois de pronta, estende-se com um rolo e recorta-se. Frita-se em azeite abundante.

### Calda de açúcar e mel

Coloca-se num tacho ½ litro de água, junta-se o açúcar, o mel, a casca de limão e o pau de canela. Deixa-se ferver até ao ponto fraco. De seguida passa-se as filhoses por essa calda.

Bom apetite mediterrânico!