

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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/9277-fartura-portuguesa.html>