

Número	26	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	<b>CLARINHAS DE FÃO I e II</b>				

## Clarinhãs de Fãõ

Faz-se o doce de chila conforme a receita anterior e reserva-se.

Com farinha, manteiga água e sal, faz-se a massa tenra amassando os ingrediente todos muito bem. Depois de repousar um pouco, estende-se a massa e recheia-se com o doce de chila. Vão a fritar com pingue e rilada e no final são polvilhados com açúcar em pó.

## Clarinhãs de Fãõ (II)

**Ingredientes:** Para a massa

- 3 colheres de sopa bem cheias de manteiga
- sumo de 1/2 limão
- 400 grs de farinha de trigo
- 2,5 dl de leite completo
- sal fino q.b.

Para o recheio

- 5 ovos
- 60 grs de açúcar
- 12 grs de farinha de trigo
- 300 grs de doce de gila
- óleo para fritar
- açúcar para polvilhar

**Modo de preparação:**

Primeiro a massa: Amasse a farinha com a manteiga e o leite, e uma pitada de sal fino e o sumo de meio limão. Amasse muito bem e bata a massa para que fique bem ligada. Coloque a massa sobre um prato polvilhado de farinha e tape-a. Deixe a massa descansar cerca de 30 minutos.

Entretanto faça o recheio: Num tachinho ponha o doce de gila, os ovos batidos a colher de farinha e o açúcar, mexa muito bem e leve ao lume brando mexendo sempre com a colher de pau para não queimar.

Assim que tenha engrossado para poder utilizar retire do lume despeje numa taça e deixe arrefecer. Estenda porções de massa o mais fino possível, coloque no centro 1 colher de sobremesa de recheio e dobre e corte como se estivesse a fazer rissóis.

Frite-os depois em óleo quente.

Depois de fritos escorra-os um pouco e passe-os por açúcar granulado, ou açúcar em pó.