

# 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 friteem 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/8232-fartura-portuguesa.html>