

## Belhoses

### **Ingredientes:**

1 kg de farinha  
2 colheres de açúcar  
Abóbora q.b.  
Canela, sal, limão e aguardente q.b.  
30 a 50 g de fermento de padeiro

### **Preparação:**

Depois de a abóbora cozida, amassa-se tudo, ficando a levedar uma ou duas horas em ambiente quente. Quando a massa estiver pronta, dá-se forma aos belhoses com uma colher previamente passada por azeite e colocam-se na frigideira. Depois de fritos envolvem-se em açúcar e canela.