

LAMEGO

INGREDIENTES

4 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de manteiga

1/2 xícara de açúcar

2 ovos

1 xícara de leite ou água (fica mais saborosa com leite)

1 pitada de sal

1/2 xícara de farinha de milho

óleo a gosto

2 colheres (café) de fermento químico

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento no açúcar até ficar uma pasta, depois adicione a farinha de trigo, a manteiga, os ovos, o leite ou a água, o sal e a farinha de milho.

Sove bastante até começar a dar pequenos estalos, depois deixe descansar por 5 minutos.

Coloque dentro de um saco de confeitaria a massa, e com auxílio de um bico no formato desejado faça pequenas tiras e jogue no óleo quente.

Cuidando sempre para unir as extremidades e fazer a forma de uma rosca.

Depois de fritá-las, coloque em um refratário e polvilhe com açúcar cristal.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22033-lamego.html>