

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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