LAMBE DEDO DA VÓ PRETA

INGREDIENTES

6 ovos

3 colheres de margarina

1/2 xícara de açúcar

1 colher de fermento em pó

farinha até desgrudar da mão

óleo para fritar

açúcar e canela para polvilhar (opcional)

MODO DE PREPARO

Primeiro, ponha os ovos e, em seguida, a margarina e o açúcar

Adicione o fermento em pó e mexe só para misturar

Após isso, ponha a farinha aos poucos e vá sovando até que dê um ponto em que a massa não grude e esteja soltando das mãos

Reserve a massa

Ponha na frigideira óleo o suficiente, como se fosse fritar pastel

Deixa o óleo esquentando e volte para massa

Pegue a massa e comece a fazer roscas médias e, com o óleo já quente, ponha para fritar

Quando corarem, vire para corar o outro lado

Quando já estiver frita, tire e ponha no açúcar com canela

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4848-lambe-dedo-da-vo-preta.html