LAMPARINA MINEIRA

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de fermento em pó

2 ovos inteiros

2 colheres (sopa) bem cheias de banha

1 copo de água

Recheio3 cocos ralados

400 g de açúcar refinado

1 noz-moscada ralada

400 g de margarina

9 gemas

Para folharbanha

200 g de farinha de trigo misturada com fermento

MODO DE PREPARO

Em uma bacia coloque a farinha, o sal e o fermento

Misture tudo

Depois abra um espaço e coloque a banha e os ovos

Acrescente a água aos poucos e mexa

Não pode sovar a massa, tem que misturar com a ponta dos dedos

Quando estiver no ponto, reserve por 1 hora, descansando a massa

Enquanto isso, faça o recheio

Em uma vasilha coloque o coco, o açúcar e uma parte da noz

Aos poucos acrescente a margarina e mexa até incorporar tudo

Depois coloque as gemas e misture até ficar homogêneo, reserve

É hora de folhar a massa

Abra a massa com um rolo e um pouco da farinha até ficar fina

Passe a banha em toda a massa

Salpique mais farinha e dobre a massa 3 vezes

Descanse 10 minutos e abra mais uma vez

Coloque a massa nas formas untadas com banha

Com uma tesoura corte o excesso da massa e coloque uma colher (sobremesa) do recheio em cada forminha

Por último, preaqueça o forno em fogo médio e leve as forminhas para assar por cerca de 40 minutos, até dourar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7039-lamparina-mineira.html