

## - Nógados Alentejanos -

### Ingredientes:

- 8 colheres açúcar
- 3 Ovos
- 3 cascarões de azeite
- 3 cascarões aguardente
- Fermento em pó
- Farinha
- Raspa de laranja
- Mel
- Folhas laranjeiras



### Modo de preparação:

Bater os ovos com o açúcar, juntar o azeite e a aguardente e bater novamente. A seguir a raspa de laranja, o fermento em pó e a farinha até fazer uma bola que descole das mãos.

Fazer umas torcidas e cortar aos bocadinhos. E fritar em óleo bem quente.

Por a escorrer um pouco. Levar o mel ao lume até levantar fervura e colocar os nógados mexendo bem para ficarem bem passados pelo mel.

A seguir, colocar três ou quatro nógados em uma folha de laranjeira e assim seguidamente. Estão prontos.