

bolachinha de nata da mamãe

2 ovos ou 3 dependendo da quantidade de nata

1 xícara de chá de nata

4 colheres de sopa de açúcar

1 colher de café de sal

1 colher de copa de fermento em pó
farinha de trigo suficiente para que a massa enrole rosquinhas, que são passadas no açúcar cristal e levadas para assar.

hoje é mais difícil encontrar a nata de leite, pois era tirada do leite cru quando era fervido e resfriado. iam guardando um pouquinho cada dia... o leite era direto do retiro, tirava no curral, embalava em latões e levava para a cidade, onde era vendido de porta em porta.