

*Esta é a receita dos láparos*

Assam-se láparos até ficarem parcialmente cozinhados. De seguida adiciona-se açúcar a ovos inteiros batidos, para que fiquem doces.

Serve-se a carne coberta com açúcar branco, canela e um raminho borrifado com água-de-flor.

A receita de galinha esbardada é idêntica à dos láparos, no entanto a galinha leva por baixo fatias de pão passadas por açúcar.