

# LÍNGUAS DA SOGRA

Crê-se que a origem desta bolacha de massa fina e estaladiça, enrolada em forma de cone esteja associada ao início do cristianismo e que deriva do pão divino que era distribuído aos fiéis nas igrejas. Na época medieval era bastante apreciado pelos reis, burgueses e grandes senhores passando, posteriormente, a ser comercializado nas ruas. Atualmente é muito apreciado em feiras, festas, romarias e principalmente nas praias portuguesas.



100g ( 6 un)



12



180 dias



Temperatura  
Ambiente