

BISCOITO CARMELIZADO

INGREDIENTES

- 4 conchas de farinha de trigo
- 5 colheres de açúcar
- 1 colher de achocolatado em pó (opcional)
- 1/2 copo de água
- 1 colher de óleo

MODO DE PREPARO

Misture a farinha de trigo, o óleo e o sal até formar uma massa.

Em seguida, abra a massa e coloque açúcar dentro, e em seguida, enrole e passe açúcar por cima.

Leve ao fogo médio e, com o açúcar por cima, espere que ele fique crocante e caramelizado, e quando atingir este ponto, está pronto.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16097-biscoito-caramelizado.html>