

KAIERSCHMARRN (DOCE ALEMÃO)

INGREDIENTES

1 xícara de farinha de trigo

Leite suficiente para formar uma massa lisa

5 colheres de açúcar

1 pitada de sal

2 ovos

3 colheres de manteiga

Uva-passa a gosto

MODO DE PREPARO

Numa tigela, coloque a farinha e adicione o leite até virar uma massa lisa e reserve.

Separe as claras e as gemas.

Coloque as claras numa tigela e as gemas na mistura de farinha com leite.

Na mistura de farinha, leite e gemas, adicione uma pitada de sal e o açúcar e misture bem.

Bata as claras até ficarem em neve e coloque-as na mistura delicadamente.

Aqueça uma frigideira com manteiga para não grudar e coloque a mistura (com uvas-passas, se quiser).

Deixe fritar de um lado e vire.

Quando ficar firme como uma panqueca, corte em pedaços na frigideira e polvilhe açúcar.

Coloque num prato e polvilhe com mais açúcar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16243-kaiserschmarrn-doce-alemao.html>