

MAMUL

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 copos de nozes moídas

2 copos de pistache moídos

2 copos de tâmaras

3 copos de açúcar cristal

3 colheres de água de rosas

1/2 de água de flor-de-laranjeiras

3 copos de açúcar de confeiteiro

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Um copo de açúcar para os pistaches, outro para as nozes e mais um para as tâmaras.

Molhe os três com águas perfumadas.

Use formas de madeira para distinguir cada recheio, normalmente usamos redonda para tâmaras, piramidal para nozes e oval para pistaches.

Fazer bolinho com o auxílio de uma colher de café.

Aperte entre as duas mãos, coloque um pouco de recheio e feche o bolinho.

Realize em todos até que não sobre mais massa, disponha o recheado na forminha polvilhada com sêmola fina e aperte (o bolinho precisa preencher a forma).

Coloque os mamuls na assadeira cuidando de separar os pequenos dos grandes.

Asse em forno quente (200° C - pequenos e grandes - 210° C).

Esfrie e polvilhe com açúcar de confeiteiro (menos as tâmaras).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17352-mamul.html>