GULABOS DELICIOSOS

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

3 ovos

2 colheres (sopa) de margarina derretida

1/2 lata de leite condensado de 390 g

3 colheres (chá) fermento em pó químico

500 ml de óleo ou azeite

calda de açúcar (1 xícara de açúcar e 1 xícara de água)

coco ralado (recomendo da tropigalia-gourmet)

2 colheres de pó cardamomo (opcional)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Adicione todos ingredientes num recipiente e amasse-os até que fique consistente.

Faça pequenas bolinhas e reserve.

Numa frigideira, adicione o óleo/azeite, deixe aquecer por alguns minutos, frite-os até que fiquem acastanhados e reserve

CALDA:

Calda:Numa panela pequena, adicione o açúcar e a água, dissolva e deixe ferver sem mexer, durante 15 minutos.

Mergulhe os bolinhos na calda e de seguida no coco ralado.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21026-gulabos-deliciosos.html