

DOCE GULAB JAMUN SEM LEITE

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 750 ml de água

2 colher (sopa) de água de rosas

500 g de açúcar mascavo

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes dos bolinhos (adicione aos poucos a farinha até pegar um ponto firme para enrolar).

Enrole 6 bolinhas pequenas.

Frite os bolinhos e reserve.

Prepare a calda, fervendo a água e o açúcar mascavo.

Deixe ferver por 5 minutos e adicione a água de rosas.

Coloque os bolinhos na calda e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21091-doce-gulab-jamun-sem-leite.html>