

BROA DEDO DE MARIA

INGREDIENTES

MASSA BRANCA:

Massa branca: 2 ovos

250 g de margarina (preferência quality)

1 e 1/2 xícara de açúcar

1 colher (sopa) de fermento

trigo até dar o ponto

MASSA PRETA

2 ovos

250 g de margarina (de preferência quality)

1 e 1/2 xícara de achocolatado (de preferência nescau)

1 colher (sopa) de fermento

trigo até dar o ponto

MODO DE PREPARO

Bata as massas separadamente na batedeira até formar uma massa homogênea.

Acrescente o trigo até as massas desgrudarem das mãos.

Enrole as duas massas bem finas e corte no tamanho de dedinhos.

Passe pelo açúcar cristal e leve para assar em forma untada com óleo a 180° C por aproximadamente 30 minutos.

Caso desejar, acrescente coco ralado de pacote na massa branca.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22006-broa-dedo-de-maria.html>