

BISCOITO RUSSO

INGREDIENTES

- 1 pacote amendoim com ou sem casca
- 9 ovos com gemas e claras separadas
- 9 colheres de açúcar
- 1 lata de achocolatado em pó
- 1/2 gordura vegetal própria para tortas
- 1 pacote de bolacha maria

MODO DE PREPARO

coloque os amendoins em uma forma e leve ao forno mexendo de vez em quando até que fique dourado e a casca se solte, reserve.

em uma panela pequena, derreta 1/2 gordura vegetal é importante que deixe esfriar bem e reserve.

na batedeira, coloque as claras e bata bem no ponto de suspiro, acrescente as gemas uma por uma, o açúcar, o achocolatado e por último a gordura vegetal fria, e bata bem até que ele fique em forma de cláse e reserve.

com os amendoins frios, tire todas as cascas e separe em uma vasilha.

adicione todo o amendoim no liquidificador e bata até moer e junte com o cláse e bata na batedeira até misturar tudo e ele ficar consistente.

molhe as bolachas um pouco no leite, coloque num refratário de vidro até cobrir o fundo.

coloque o cláse por cima e vá repetindo até chegar a borda do refratário e no final jogue um pouco de amendoim moído por cima, depois leve a geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22677-biscoito-russo.html>