

BOLACHA DE NATAL DA OMA OLINDA

INGREDIENTES

3 kg de trigo

1 litro de leite

100 g de sal amoníaco

12 ovos

2 xícaras de açúcar refinado

100 g de açúcar de baunilha

MODO DE PREPARO

MERENGUE (COBERTURA):

Merengue (cobertura): Bata as claras em neve: quanto mais açúcar, mais duro fica, sendo melhor para secar.

Minha avó deixava elas secando de um dia para o outro, mas demora muito.

Coloco-as de novo por 1 ou 2 minutinhos no forno elétrico, para secar.

Mas dá trabalho e pode queimar a superfície, por isso, despejo o merengue em uma panela grande e dou uma leve aquecida!

Decore com granulado e confeitos, a seu gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25536-bolacha-de-natal-da-oma-olinda.html>