

MOELLEUX DE DAMASCO

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de manteiga derretida (cerca de 30 g) para pincelar

1/2 xícara de manteiga sem sal em cubos (110 g)

1/3 de açúcar refinado (75 g)

2 ovos médios

2 gemas médias

1 xícara de farinha de trigo peneirada

75 g de amêndoas moídas

1/2 xícara de damascos desidratados picados finos

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro (para polvilhar)

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 190º C (170º C, caso seja um forno turbo).

Pincele 4 ramequins com a manteiga derretida.

Resfrie até usar para colocar a massa.

Derreta a manteiga sem sal e o açúcar em uma panela em fogo médio.

Bata os ovos e as gemas em outra tigela até ficar espesso.

Em seguida, acrescente a farinha, as amêndoas moídas e o damasco.

Adicione a mistura de manteiga derretida e o açúcar antes de dividir a massa entre os ramequins e colocar em uma assadeira.

Asse por 12 a 14 minutos até que as superfícies estejam douradas e firmes e as bordas estiverem começando a se soltar das laterais dos ramequins.

Retire do forno e deixe esfriar por alguns minutos antes de polvilhar o açúcar de confeiteiro e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27007-moelleux-de-damasco.html>