

# CHAPÉU DE COURO

## INGREDIENTES

2 colheres de sopa de farinha de trigo

2 ovos

2 colheres de sopa de açúcar

2 colheres de sopa de leite ninho

## MODO DE PREPARO

Separe as claras das gemas e bata as claras em neve.

Em seguida, bata junto com as gemas.

Depois, adicione o açúcar e continue batendo.

Depois, adicione a farinha e continue batendo.

Por último, coloque na mistura o leite ninho.

Em uma frigideira, coloque um pouco de óleo e coloque a massa, mantenha no fogo baixo e deixe dourar, depois vire a massa para dourar o outro lado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28675-chapeu-de-couro.html>