

BOLACHA DE AÇÚCAR QUEIMADO E MEL

INGREDIENTES

395 g leite condensado

4 colheres de sopa de açúcar

100 ml leite

2 colheres margarina

1 gema

400 g amido de milho

4 colheres de mel

3 xícaras de trigo

1 colher sal amoníaco

MODO DE PREPARO

Coloque em uma bacia o leite condensado e a gema, reserve.

Em uma panela derreta o açúcar até ficar caramelado (marrom).

Acrescente o leite até dissolver o caramelo e logo após acrescente a margarina.

Deixe esfriar um pouco e junto o leite condensado e a gema.

Acrescente o mel.

Aos poucos vá mexendo e colocando o amido de milho.

Coloque o sal amoníaco e mexa.

Acrescente o trigo e vá sovando.

Estique a massa em mais ou menos 0,5 cm e corte.

Coloque na forma untada e leve ao forno preaquecido a temperatura de 220°C.

Deixe assar por 15 minutos.

Não sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30910-bolacha-de-acucar-queimado-e-mel.html>