

# 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>