

LUAS-DE-MEL

INGREDIENTES

250 g de açúcar união

500 g de manteiga ou margarina

1 pitada de sal

800 g de farinha de trigo

1 xícara de chá de mel

açúcar união perfumado com baunilha para passar os petits fours

MODO DE PREPARO

Junte o açúcar com a manteiga ou margarina e faça uma massa homogênea.

Acrescente o sal e a farinha, amasse até ligar.

Estenda com o rolo e corte meias luas, usando um cortador próprio para massas ou então a boca de um copo.

Asse com calor moderado e não deixe pegar cor.

Retire e deixe esfriar.

Una as meias luas com um pouco de mel, passe pelo açúcar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32976-luas-de-mel.html>