

LUAS DE MEL

INGREDIENTES

1/2 kg de manteiga fresca

250 g de açúcar

800 g de farinha de trigo

1 pitada de sal

1 xícara (de chá) de mel

MODO DE PREPARO

Junte a manteiga com o açúcar, misturando bem. Acrescente à essa mistura a farinha e o sal, amasse bem. A seguir, abra a massa com o rolo em mármore enfarinhado. A massa deverá ficar regularmente espessa. Depois, corte-a em formato de meias-luas. Ponha-os em uma assadeira sem untar e leve ao forno de temperatura regular. Uma vez assadas, una as meias-luas com o mel, aos pares, envolvendo-as depois com o açúcar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33422-luas-de-mel-2.html>