

STRUFFOLI GRUDADINHO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 ovos
2 colher de sopa de açúcar
2 colher de sopa e pinga (para ficar crocante)
2 colher de sopa de azeite
350 g de farinha de trigo
1 colher de café de fermento instantâneo
água para dar o ponto da massa

CREME:

Creme:400 g de amendoim torrado e moído
400 g de mel
6 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture os ingredientes secos e homogenize.
Acrescente os molhados e mexa, acrescentando água até obter uma consistência parecida com a massa de pão.
Faça rolinhos compridos e corte em pedacinhos pequenos.
Frite em uma panela alta (porque ele ferve) com óleo quente.
Retire quando estiverem douradinhos.

CREME:

Creme:Apenas misturar os ingredientes em uma travessa.
Depois junte o creme com os pedacinhos da massa já fritos.
Coloque em uma forma de bolo e aperte para que fiquem juntinhos.
Depois corte em pedacinhos e sirva.
É bom para épocas de festa junina!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35014-struffoli-grudadinho.html>