

PICARONES PERUANOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
1/2 kg de batata doce
2 colheres de açúcar
2 colheres de maizena
1/2 kg de moranga
2 colheres de fermento biológico
2 xícaras da água do cozimento da batata doce
azeite

CALDA:

Calda: 2 potes de doce de leite
3 xícaras de água
1 colher de aniz em grão
1 laranja
canela

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Cozinhe a batata doce e a moranga sem casca e cortada em cubos.
Cozinhe em panelas separadas.
Depois de cozido bata no liquidificador.
Em um recipiente coloque 4 colheres de água morna e dissolva o fermento, deixe repousar por 5 minutos.
Misture a farinha e a maizena peneiradas, junte a batata doce, a moranga e a água, bata bem.
Deixe descansar até que a massa levante.
Forme roscas com as mãos e frite em óleo quente.

CALDA:

Calda: Junte todos os ingredientes e leve ao fogo, movendo sempre até que se torne uma calda fina.
Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35938-picarones-peruanos.html>