

# 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 de 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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