

NÓ DE AMOR

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara de leite
1 colher (sopa) de margarina
1/2 xícara (chá) de azeite
3 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de fermento biológico
1 pitada de sal
1 ovo
farinha de trigo até dar o ponto

CARAMELO:

Caramelo: 1 e 1/2 xícara de açúcar
1 colher (sopa) canela em pó
1/2 xícara (chá) de água
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Numa tigela, bata todos os ingredientes, menos a farinha de trigo.
Depois disso, acrescente a farinha até dar o ponto (quando a massa não grudar mais nas mãos).
Em seguida, vá pegando pequenos pedaços da massa e enrole. Forme como se fosse um "nó", dando apenas uma volta na massa.
Depois de formados todos os Nó de Amor, deixe-os sobre uma mesa cobertos com uma toalha grande para que possam crescer e dobrar de tamanho.
Enquanto você espera que eles fiquem leves e grandes prepare o caramelo.
Leve ao fogo numa panela larga, o açúcar e a canela para derreter. Vá mexendo sempre para que o açúcar não queime, apenas derreta. Com o açúcar totalmente derretido, acrescente a água e deixe ferver até que forme um caramelo mais líquido.
Aqueça óleo numa frigideira grande (o óleo deve estar bem quente).
Quando os Nós de Amor estiverem crescidos e leves, vá levando-os ao óleo quente e frite-os até que fiquem bem dourados.

Vá tirando da frigideira e passando logo em seguida na panela do caramelo.

Retire-os e coloque num refratário.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38538-no-de-amor.html>