

# ESPERA MARIDO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 5 ovos

1 xícara de óleo

6 colheres de açúcar

1 pitada de sal

1 copo de leite morno

1 colher de fermento

farinha de trigo ao ponto de desgrudar das mãos

### COBERTURA:

Cobertura: 3 copos de açúcar

1 copo de água

coco ralado se desejar

## MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes, menos a farinha de trigo e misture tudo muito bem.

Em seguida acrescente farinha de trigo, e vá manuseando a massa, até soltar das mãos.

Reserve e deixe crescer, em torno de 2 a 3 horas.

Depois de crescida a massa, faça um cordão fino e cuidadosamente faça "nós" pequenos soltando-os do cordão.

Aqueça em uma panela óleo suficiente para fritar os nozinhos.

Depois de fritos, reserve.

Em uma panela, junte o açúcar e a água até formar uma mistura homogênea.

Agora é só passar os nozinhos na calda, se desejar passe no coco ralado também.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39134-espera-marido.html>