GLACÊ DE FRUTAS FEITO NA FORMA FORRADA COM MASSA

INGREDIENTES

GLACÊ:

Glacê:1 clara de ovo

2 colheres de chá de açúcar

suco de 3 limões

MASSA:

Massa:3 ovos

4 xícaras de chá de leite

5 colheres de sobremesa de essência de baunilha

5 xícaras de chá de farinha de trigo

4 colheres de sopa bem cheias de manteiga ou margarina

2 xícaras e 1/2 de açúcar

4 colheres rasas de fermento royal

manteiga para untar

MODO DE PREPARO

GLACÊ:

Glacê:Bata as claras em neve.

Leve ao fogo em uma panela o suco de limão e as claras.

Reserve o glacê.

Lave todas as frutas e descasque.

Elimine todas as sementes, corte as frutas em fatias,rodelas, cubos.

Organize em fileiras na forma de uma maneira bem criativa.

Com uma colher regue o glacê por cima de todas as frutas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39290-glace-de-frutas-feito-na-forma-forrada-com-massa.html