

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, rodela, 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-glacê-de-frutas-feito-na-forma-forrada-com-massa.html>