

DORAYAKI DE CREME

INGREDIENTES

3 gemas
6 claras
1 xícara de açúcar
1 colher (sopa) de margarina
1 colher (sopa) de mel
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
250 ml de água
3 gemas
2 colheres (sopa) de margarina
2 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de maisena
2 e 1/2 copos de leite
Essência de baunilha a gosto

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve.

Bata a margarina com as 3 gemas.

Acrescente o açúcar, o mel, o fermento em pó, a farinha de trigo e a água e bata até ficar um creme liso.

Desligue a batedeira e acrescente as claras em neve, mexendo delicadamente para a massa ficar aerada.

Frite em uma frigideira pequena, bem quente e antiaderente como se fossem pequenas panquecas.

Em uma panela, junte as 3 gemas, a margarina, o açúcar, a maisena, o leite e a essência de baunilha e leve ao fogo, sempre mexendo até engrossar.

Coloque um pouco do recheio dentro de uma panqueca e cubra com outra.

Aperte um pouco nas laterais e atrás, deixando a boca aberta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39421-dorayaki-de-creme.html>