

DOCE DE MACARRÃO DA VÓ AURORA

INGREDIENTES

1 Pacote de macarrão cabelo de anjo ou aletria

água que cubra o macarrão

3 xícaras de chá de leite

2 1/2 chá de açúcar

Casca de um limão

2 a 3 paus de canela

6 gemas

Canela em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

Ferva a água em panela e despeje o macarrão nela.

Quando começar a ferver, comece a controlar o ponto do cozimento, misturando e desfazendo os ninhos para que o macarrão fique firme mas cozido, não deixe empapar.

Ferva o leite com o açúcar, a casca de limão e os pauzinhos de canela, deixe ferver para pegar o gosto.

Adicione o macarrão e deixe engrossar um pouco.

Retire do fogo e deixe esfriar e adicione as gemas previamente batidas.

Leve novamente ao fogo pra cozinar os ovos.

Depois de pronto coloque em travessa ou potinhos e polvilhe com canela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43967-doce-de-macarrao-da-vo-aurora.html>