CRESPO DA VÓ LILI

INGREDIENTES

3 ovos

200 g de manteiga

400 g de farinha de trigo

200 g goiabada

200 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Junte em um refratário a manteiga, a farinha, 2 gemas e 50 g de parmesão ralado. Misture bem até formar uma massa consistente.

RECHEIO:

Recheio:Corte a goiabada em cubos pequenos.

Faça bolas com a massa e recheie com o cubo da goiabada.

COBERTURA:

Cobertura:Em um refratário, coloque 3 claras e bata levemente.

Em outro refratário, despeje o resto do parmesão ralado.

Mergulhe cada bola nas claras, escorra bem e passe no parmesão.

FORNO:

Forno:Coloque as bolas de crespo numa forma untada com manteiga.

Asse em forno médio(preaquecido) até que o crespo fique levemente dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44190-crespo-da-vo-lili.html