BISCOITO DOCE TIPO PRETZEL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 xícaras de farinha de trigo

1 xícaras de água ou leite morno

20 g de fermento biológico seco

1 pitada de sal

3 colheres (sopa) de açúcar

1 ovo

1/2 xícara de margarina

Farinha para trabalhar a massa e enrolá-la

Margarina para untar a forma

CALDA:

Calda:1 xícara de água

1 xícara de açúcar

1 colher chá de canela em pó

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes, e faça rolinhos, ou no formato que preferir. Deixe crecer um pouco (15 minutos).

Depois leve para assar no forno até dourar.

A calda, deve ser feita do fogo,é só misturar os ingredientes, e aguardar até todas as "bolhas" sumirem, fica uma calda com liga que gruda nos biscoitos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47827-biscoito-doce-tipo-pretzel.html