PAPO DE ANJO

INGREDIENTES

15 gemas

1 kg de açúcar

cravo-da-índia opcional

1 colher de sopa de açúcar de baunilha

800 ml de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande coloque a água, os açúcares, os cravos-da-índia e leve ao fogo.

Bata as gemas na velocidade máxima da batedeira, por aproximadamente 15 minutos ou até obter um creme amarelo bem clarinho, coloque em forminhas de empada ou em forminhas de papel untadas.

Leve ao forno por aproximadamente 10 minutos até que asse.

Mexa a calda até que fique bem grossa, desenforme os bolinhos e mergulhe na calda ainda quente.

Leve à geladeira e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48173-papo-de-anjo.html