

LUA DE MEL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 tabletes de fermento biológico fresco (60 g) ou 2 envelopes de fermento biológico seco (20 g)

5 xícaras (chá) de farinha de trigo (600 g)

1 xícara (chá) de água (240 g)

1 colher (chá) de sal (4 g)

2 ovos médio (100 g)

3 colheres (sopa) de açúcar refinada (57 g)

1 colher (sopa) de margarina sem sal (20 g)

1 ovo médio (50grs) para pincelar

RECHEIO:

Recheio: 2 e 1/2 xícaras (chá) de leite integral

1 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar refinada

3 colheres (sopa) de amido de milho

2 gemas de ovo peneiradas

1 colher (sopa) de margarina sem sal

1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture o fermento biológico com o açúcar, até que fique líquido, coloque os ovos, a água, a margarina, tudo em temperatura ambiente e mexa, colocando os ingredientes secos até que fique uma massa lisa, sove bem e leve para crescer, por 20 minutos, em um saco plástico. Depois unte formas com margarina e farinha, faça bolinha e leve para crescer até que dobre de volume, depois leve para assar.

RECHEIO:

Recheio: Misture tudo e leve ao fogo até que engrosse.

Deixe esfriar.

Coloque na manga de confeiteiro e recheie depois de assado, passe no leite com açúcar ou no leite de coco e depois no coco.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48379-lua-de-mel.html>