LEBKUCHEN – BOLACHA DE MEL

INGREDIENTES

600 g ou 5 xícaras de farinha

50 g ou 5 colheres de sopa de açúcar

200 g ou 2/3 de xícara de mel

100 g de manteiga

2 ovos

Um pouco de cravo e canela

1 colher de sopa de sal amoníaco

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes secos e, em seguida, os ingredientes molhados.

Misture bem.

Abra a massa em uma mesa enfarinhada. A espessura varia conforme o gosto da pessoa. É importante lembrar que essa massa praticamente não cresce.

Corte utilizando forminhas diversas. Caso não tenha, corte em quadrados ou então com a ajuda de um copo.

Coloque as bolachas cortadas em uma forma untada.

Asse em forno pré-aquecido a 180ºC por cerca de 7 minutos.

Tradicionalmente, essas bolachas não são decoradas, mas ficam muito boas se banhadas em chocolate derretido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51519-lebkuchen-bolacha-de-mel.html