RECEITA DE MANJU

INGREDIENTES

DOCE DE FEIJÃO:

Doce de feijão:300 g de feijão azuki

1 ½ copo de açúcar cristal

1 pitada de sal

MASSA:

Massa:1 copo de açúcar refinado

1 colher (sopa) cheia de margarina

2 ovos

1 colher (chá) de bicarbonato de sódio ou fermento em pó

2 copos de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

DOCE DE FEIJÃO:

Doce de feijão:Lave o feijão e deixe um bom tempo de molho.

Em seguida, cozinhe-o na panela de pressão por aproximadamente 30 minutos, igual ao feijão comum.

Depois de cozido, bata todo o feijão no liquidificador.

Com um pano tire o líquido da massa.

Em seguida, deve ser levada ao fogo com o açúcar e o sal.

Em poucos minutos está pronto o doce, que costuma ser enrolado em pequenas bolinhas.

MASSA:

Massa:Primeiro misture o açúcar e a margarina.

Junte os outros ingredientes até que a massa fique no ponto, não muito dura.

Estique a massa, corte em pedaços e coloque o recheio.

Na forma as bolinhas ganham um formato diferente.

Depois é só levar para assar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52337-receita-de-manju.html