PAPO DE ANJO FÁCIL E ECONÔMICO

INGREDIENTES

8 a 12 gemas

1 colher de fermento químico

1 gota de baunilha

4 copos de água

3 copos de açúcar

cravo-da-índia à vontade

MODO DE PREPARO

Na bateteira, bata as gemas com o fermento durante, aproximadamente, 15 minutos.

Prepare uma calda com 2 copos de água, 1 1/2 copos de açúcar, o cravo e a baunilha. Quando estiver em ponto de fio, passe para um refratário aonde todos os papos de anjo ficarão de molho por 24hs.

Prepare uma nova calda com o restante da água e açúcar para cozer os papos..

Unte as forminhas com óleo e coloque a mistura das gemas até a metade.

Leve ao fogo médio por uns 15 minutos, ou até começarem a dourar levemente.

O segredo da receita é o tempo certo de forno, se cozinhar demais não vai formar um bolinho, vai esfarelar todo.

Depois de assados, desenforme delicadamente com a ajuda de uma faca ou colher e cozinhe os papos em pequenas porções por, mais ou menos, 5 minutos cada.

Quando retirar da calda quente, mergulhe os papos na primeira calda.

Deixe esfriar e leve a geladeira por 24 horas para pegar gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52621-papo-de-anjo-facil-e-economico.html