BOLACHAS DE AÇÚCAR MASCAVO (BOLACHA DE MEL FALSA)

INGREDIENTES

1 kg de açúcar mascavo

600 ml de leite

8 ovos (separar as gemas das claras)

400 g de manteiga

1 colher de sopa de fermento em pó

1 colher de sopa de canela

1 colher de cravo

1 colher de baunilha

1 colher de raspas de laranja

farinha de trigo até dar o ponto

MODO DE PREPARO

coloque em uma panela para ferver o leite, o açúcar, a manteiga, a canela, o cravo, a baunilha e as raspas de laranja. Deixe esfriar junte as gemas e a farinha até dar o ponto. Esticar a massa até que fique não muito grossa e nem muito fina, cortar com o auxilio de um copo, colocar em formas para assar até que fique douradinho, em seguida frite os biscoitos.

Com as 8 claras bater com açúcar para fazer um merengue, passar os biscoitos depois de assados e fritos no merengue.

Levar para secar no sol em cima de uma toalha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53237-bolachas-de-acucar-mascavo-bolacha-de-mel-falsa.html