

BOLACHAS DE AÇÚCAR MASCADO (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 auxílio 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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