

BALAH AL SHAM – DOCE ÁRABE

INGREDIENTES

- 2 copos de açúcar
- 1 copo e meio de água
- 2 colheres de café de suco de limão
- 1 copo de água
- 1 copo de farinha
- 80 g de manteiga
- 4 ovos grandes
- 1 colher de essência de baunilha
- 2 copos de óleo para fritar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque em uma panela, 1 copo de água e a manteiga, e deixe derreter em fogo médio.

Adicione a farinha e mexa até formar uma massa consistente, se ficar muito seca e não aderir a farinha toda, adicione uns 2 fios de água para ajudar.

Deixe descansar por 15 minutos.

Após os 15 minutos, volte ao fogo adicionando os ovos e a baunilha, mexendo muito bem, até virar uma massa mais mole e pegajosa.

Coloque no aparelho de fazer churros, caso não tenha, podem ser feitas bolinhas com as mãos mesmo.

Coloque óleo em ponto de fritar e frite os bolinhos até ficarem dourados.

Escorra-os bem.

PARA A CALDA:

Para a calda: Coloque em uma panela, 1 copo e meio de água e dois copos de açúcar, assim que o açúcar derreter, deixe ferver por 5 minutos, coloque o suco de limão, mexa e deixe esfriar.

Deixe os bolinhos imersos na calda, dentro da geladeira, quanto mais tempo mais saborosos ficarão.

Sirva com a calda.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53597-balah-al-sham-doce-arabe.html>