

PAPOS DE ANJO

INGREDIENTES

CALDA:

Calda:1 kg de açúcar

4 xícaras de chá de água

2 colheres de sopa de baunilha essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Misture as gemas com o fermento e reserve.

Unte forminhas de empada com margarina e farinha de trigo e despeja em cada uma delas a massa de gemas não deixando muito cheias para não vazar na hora que estiver assando.

Leve ao forno pré-aquecido até dourar, desenforme depois de frias e reserve.

Misture os ingredientes da calda antes de levar ao fogo e depois ferva por uns 10 minutos.

Após isso, deixe esfriar, despeja a calda numa compoteira e mergulhe os bolinhos na calda até encharcar.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53658-papos-de-anjo.html>