

MANJU (DOCE JAPONÊS)

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 1 kg de feijão preto
- 1 colher de sal amoníaco
- 1 pitada de sal
- 1 copo (americano) de açúcar
- 1/2 xícara de água para desmanchar o sal amoníaco
- 6 ovos

MODO DE PREPARO

Cozinhe o feijão aproximadamente por 30 minutos, até ficar molinho.

Em seguida pegue um pano bem limpinho, escorra a água do feijão e amasse-o bem, até tirar todo o caldo.

A massa do feijão coloque em uma panela grande em fogo baixo, acrescente 2 xícaras de chá de açúcar e 1 pitada de sal, mexendo até obter uma massa lisa.

Depois que estiver desprendendo da panela desligue, espere esfriar, pegue a massa, abra e recheie, o tamanho que desejar.

Unte uma forma com manteiga e asse no forno por 35 minutos, até que fique douradinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53959-manju-doce-japones.html>