CAMAFEU SEM MARGARINA

INGREDIENTES

PARA O FONDANT:

Para o fondant:500 g de açúcar de confeiteiro peneirado

½ xícara (chá) de leite até dar ponto na massa

Nozes para decorar

MODO DE PREPARO

FONDANT:

Fondant:Em um recipiente, coloque o açúcar.

Acrescente o leite aos poucos, até obter uma pasta. Leve ao fogo em banho-maria para derreter. O ponto é de uma calda.

Banhe as bolinhas no fondant.

Coloque uma noz logo em seguida sobre o foundant e deixe secar em uma forma.

Tire com delicadeza e coloque em forminhas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54260-camafeu-sem-margarina.html