

DOCINHOS DE AMÊNDOA

INGREDIENTES

- 2 xícaras e leite condensado
- 2 xícaras (200 g) de amêndoas sem pele, moídas
- 5 gemas
- 1 colher (chá) de farinha de trigo
- 2/3 de xícara (160ml) de leite
- 2 colheres (sopa) (30g) de margarina sem sal

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes numa panela e misture bem.

Leve ao fogo brando e, mexendo sempre, cozinhe até a mistura se desprender do fundo da panela.

Tire do fogo e deixe esfriar completamente.

Retire pequenas porções da massa e faça bolinhas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55329-docinhos-de-amendoa.html>