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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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