

RECEITA DE HRICET LAUZ – DOCE DE SEMOLINA (DOCE ÁRABE)

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 4 xícaras (chá) de açúcar

Suco de limão

1 colher (sobremesa) de água de flor de laranjeira

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo uma panela com $\frac{1}{2}$ litro de água e o açúcar.

Assim que começar a ferver, junte algumas gotas de limão. Quando atingir ponto de fio fino, retire do fogo e deixe esfriar.

Em seguida, junte a água de flor de laranjeira e reserve.

Numa tigela, coloque a semolina, o açúcar, a manteiga e 4 xícaras (chá) de leite frio.

Misture com uma colher e deixe descansar de um dia para outro. Adicione 1 $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de leite frio e o fermento e misture bem.

Coloque numa assadeira untada, alise com as mãos molhadas e leve ao forno médio.

Assim que começar a dourar, retire o doce do forno e corte em quadrados de 3 cm.

Distribua sobre cada quadrado 1 amêndoa e volte ao forno até terminar de dourar.

Retire o doce do forno e regue com a calda preparada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55793-receita-de-hricet-lauz-doce-de-semolina-doce-arabe.html>