KAISERSCHMARRN (DOCE AUSTRÍACO)

INGREDIENTES

250g de farinha

5 ovos

80g de açúcar

125ml de leite

60g de manteiga

100g de passas escuras

casca ralada de 1/2 limão

sal

gordura para fritar (eu uso manteiga)

MODO DE PREPARO

Bata as gemas com o açúcar até ficar espumante, acrescente aos poucos a farinha, o leite, a manteiga derretida, a casca de limão e uma pitada de sal, alternados. Por fim misture as claras em neve e as passas (previamente, escalde as passas passando-as em água fervente para que fiquem macias).

Aqueça uma frigideira grande com bastante manteiga (a receita original é frita com banha de porco, se quiser levar "ao pé da letra"), despeje nela a massa, até cerca de 1cm de altura, deixando fritar ligeiramente antes de abrir em pedaços, com auxílio de uma espátula (isso mesmo, não corte de forma certinha, mas em pedaços irregulares). Deixe dourar de ambos os lados, até a massa estar cozida. Polvilhe com açúcar.

Sirva com geléia, acompanhando um chá da tarde. Fica perfeito!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55966-kaiserschmarrn-doce-austriaco.html