

DELÍCIAS TURCAS: MINHA AMIGA LÁ DA TURQUIA ME ENSINOU ESSA DELÍCIA COM 3 INGREDIENTES!

INGREDIENTES

<div class="" data-block="true" data-editor="ae2gk" data-offset-key="ej6mc-0-0">

<div class="public-DraftStyleDefault-block public-DraftStyleDefault-ltr" data-offset-key="ej6mc-0-0">4 ovos</div>

</div>

<div class="" data-block="true" data-editor="ae2gk" data-offset-key="17h89-0-0">

<div class="public-DraftStyleDefault-block public-DraftStyleDefault-ltr" data-offset-key="17h89-0-0">Ad360 mL de Água (1 xícara e 1/2)</div>

</div>

<div class="" data-block="true" data-editor="ae2gk" data-offset-key="1lol2-0-0">

<div class="public-DraftStyleDefault-block public-DraftStyleDefault-ltr" data-offset-key="1lol2-0-0">360 g de Açúcar (2 xícaras)</div>

</div>

<div class="" data-block="true" data-editor="ae2gk" data-offset-key="4meo2-0-0">

<div class="public-DraftStyleDefault-block public-DraftStyleDefault-ltr" data-offset-key="4meo2-0-0">120 mL de Suco de laranja coado (1/2 xícara)</div>

</div>

<div class="" data-block="true" data-editor="ae2gk" data-offset-key="eco-0-0">

<div class="public-DraftStyleDefault-block public-DraftStyleDefault-ltr" data-offset-key="eco-0-0">75 g de Amido de milho (1/2 xícara)</div>

</div>

<div class="" data-block="true" data-editor="ae2gk" data-offset-key="5mhuo-0-0">

<div class="public-DraftStyleDefault-block public-DraftStyleDefault-ltr" data-offset-key="5mhuo-0-0">70 g de Açúcar de confeiteiro (1/2 xícara) aprox.</div>

</div>

MODO DE PREPARO

<div class="" data-block="true" data-editor="6rt71" data-offset-key="5eiqq-0-0">

<div class="public-DraftStyleDefault-block public-DraftStyleDefault-ltr" data-offset-key="5eiqq-0-0">Modo de Preparo:</div>

</div>

<div class="" data-block="true" data-editor="6rt71" data-offset-key="5s91v-0-0">

<div class="public-DraftStyleDefault-block public-DraftStyleDefault-ltr" data-offset-key="5s91v-0-0"> </div>

</div>

<div class="" data-block="true" data-editor="6rt71" data-offset-key="1ngae-0-0">

<div class="public-DraftStyleDefault-block public-DraftStyleDefault-ltr" data-offset-key="1ngae-0-0">Coloque em uma panela 1/2 xícara de água, o açúcar, o suco de laranja e misture bem</div>

</div>

<div class="" data-block="true" data-editor="6rt71" data-offset-key="fjrvr-0-0">

<div class="public-DraftStyleDefault-block public-DraftStyleDefault-ltr" data-offset-key="fjrvr-0-0">Leve ao fogo baixo até dissolver o açúcar</div>

</div>

<div class="" data-block="true" data-editor="6rt71" data-offset-key="5q783-0-0">

<div class="public-DraftStyleDefault-block public-DraftStyleDefault-ltr" data-offset-key="5q783-0-0">Misture o amido de milho com a outra parte de água (1 xícara)</div>

</div>

<div class="" data-block="true" data-editor="6rt71" data-offset-key="6rolv-0-0">

<div class="public-DraftStyleDefault-block public-DraftStyleDefault-ltr" data-offset-key="6rolv-0-0">Junte na panela e misture bem</div>

</div>

<div class="" data-block="true" data-editor="6rt71" data-offset-key="aqqg3-0-0">

<div class="public-DraftStyleDefault-block public-DraftStyleDefault-ltr" data-offset-key="aqqg3-0-0">Cozinhe por 15 minutos mantendo sempre o fogo baixo e mexendo a cada 2 minutos</div>

</div>

<div class="" data-block="true" data-editor="6rt71" data-offset-key="765gv-0-0">

<div class="public-DraftStyleDefault-block public-DraftStyleDefault-ltr" data-offset-key="765gv-0-0">Desligue o fogo.</div>

</div>

<div class="" data-block="true" data-editor="6rt71" data-offset-key="46hmb-0-0">

<div class="public-DraftStyleDefault-block public-DraftStyleDefault-ltr" data-offset-key="46hmb-0-0">Despeje em uma forma de 20x20cm forrada com papel filme e untada com uma fina camada de óleo</div>

</div>

<div class="" data-block="true" data-editor="6rt71" data-offset-key="foa1n-0-0">

<div class="public-DraftStyleDefault-block public-DraftStyleDefault-ltr" data-offset-key="foa1n-0-0">Deixe esfriar pelo menos 2 horas</div>

</div>

<div class="" data-block="true" data-editor="6rt71" data-offset-key="d99bc-0-0">

<div class="public-DraftStyleDefault-block public-DraftStyleDefault-ltr" data-offset-key="d99bc-0-0">Polvilhe açúcar de confeitiro em uma tábua</div>

</div>

<div class="" data-block="true" data-editor="6rt71" data-offset-key="eddmp-0-0">

<div class="public-DraftStyleDefault-block public-DraftStyleDefault-ltr" data-offset-key="eddmp-0-0">Desenforme o manjar turco em cima, retire o papel manteiga e polvilhe mais açúcar de confeitiro por cima</div>

</div>

<div class="" data-block="true" data-editor="6rt71" data-offset-key="4n5fg-0-0">

<div class="public-DraftStyleDefault-block public-DraftStyleDefault-ltr" data-offset-key="4n5fg-0-0">Corte em quadrados (cortei em quadradinhos de 4 cm) passe o manjar turco no açúcar de confeitiro</div>

</div>

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15763-delicias-turcas-minha-amiga-la-da-turquia-me-ensinou-essa-delicia-com-3-ingredientes.html>