

BOLINHO DOS 3 REIS MAGOS, ESSA RECEITA É UMA IGUARIA EM ISRAEL, APRENDEI EM UMA VIAGEM

INGREDIENTES

Para o creme:

-
- 2 ovos
- 150 gramas de açúcar
- 70 gramas de amido de milho
- 500 gramas de leite
- Vanilina
- 50 gramas de manteiga
-

Para a massa:

-
- 180 gramas de água
- 90 gramas de manteiga
- Uma pitada de sal
- Uma pitada de açúcar
- 130 gramas de farinha
- 3-4 ovos
-

MODO DE PREPARO

Creme:

-
- Em uma panela, bata os ovos com o açúcar até obter uma mistura homogênea.
- Adicione o amido de milho e misture bem.
- Aos poucos, acrescente o leite, mexendo continuamente para evitar grumos.
- Leve ao fogo médio, mexendo sempre até engrossar.
- Retire do fogo, adicione a vanilina e a manteiga, misturando até incorporar completamente.
- Deixe esfriar e reserve.
-

Massa:

Em uma panela, ferva a água com a manteiga, sal e açúcar.

Adicione a farinha de uma só vez e mexa vigorosamente até formar uma massa que se desprenda das laterais da panela.

Retire do fogo e deixe esfriar ligeiramente.

Adicione os ovos, um a um, misturando bem após cada adição até obter uma massa lisa e homogênea.

Com o auxílio de uma colher ou saco de confeiteiro, faça pequenas porções de massa em uma assadeira forrada com papel manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a 190°C por aproximadamente 30 minutos, ou até que os bolinhos estejam dourados e firmes.

esfriar completamente antes de recheiar com o creme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16841-bolinho-dos-3-reis-magos-essa-receita-e-uma-iguaria-em-israel-aprendi-em-uma-viagem.html>