

SONHO DE BISNAGUINHA DO TIK TOK

INGREDIENTES

bisnaguinhas

óleo

Recheio 100 g de açúcar

2 ovos inteiros

4 gemas

40 g maisena

1 colher (chá) de essência de baunilha

480 ml de leite

Para polvilhar açúcar a gosto

canela a gosto

MODO DE PREPARO

Em fogo médio, frite as bisnaguinhas

Enquanto ainda estiverem quentes, corte ao meio e polvilhem com a mistura de açúcar e canela

Misture em uma tigela o açúcar, os ovos, as gemas, a maisena e a baunilha

Aqueça o leite em uma panela média, espere ferver e despeje sobre a mistura dos ovos inteiros

Mexa com um batedor até formar um creme liso, volte para a panela e mexa mais até ferver e engrossar

Passe para uma tigela, cubra com filme plástico bem rente e aguarde esfriar

Recheie as bisnaguinhas com o creme e sirva

Você pode variar o recheio usando doce de leite pronto, ou uma lata de leite condensado cozida em panela de pressão

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/148-sonho-de-bisnaguinha-do-tik-tok.html>