



www.fenadoce.com.br

MONSERRAT

Ingredientes

Massa para o doce

2 dúzias e meia de gemas

400g de açúcar

2 colheres de sopa e meia de margarina

Massa para trancinha

2 latas de leite condensado

500g de nozes moídas (farinha)

Modo de preparar

1. Peneire as gemas e leve ao fogo junto com açúcar e margarina, mexendo até desgrudar do fundo da panela.
2. Em outra panela, leve ao fogo o leite condensado e as nozes moídas até que a mistura degrude da panela.
3. Quando estiver fria, enrole com a mão a massa do doce de nozes, retorcendo a mesma como se fosse um espiral. Envolve a massa para a trancinha em três voltas bem finas no doce de nozes.



Ninguém resiste.