

Biscoito de Amendoim da Ilda



Autor: Arménia Vieira Borges

Ingredientes:

- 1 Kg de fubá de moinho
- 1 Kg de amendoim torrado e moído
- 650 g de rapadura
- 400 ml de água
- + ou – 5 ovos
- 1 colher (sobremesa) de bicarbonato
- Sal a gosto

Modo de Preparo:

Faça uma calda com a rapadura e a água, tire antes do ponto de fio, e escale o fubá deixe esfriar um pouco e acrescente o amendoim, acrescente os outros ingredientes e acabe de amassar com os ovos enrolar e assar em tabuleiro untado.

Melado para cobertura: 1 e $\frac{1}{2}$ litros de açúcar e um pouco de água. Faça o melado em ponto de fio tire do fogo e bata até esbranquiçar, coloque em banho maria e vá passando os biscoitos.