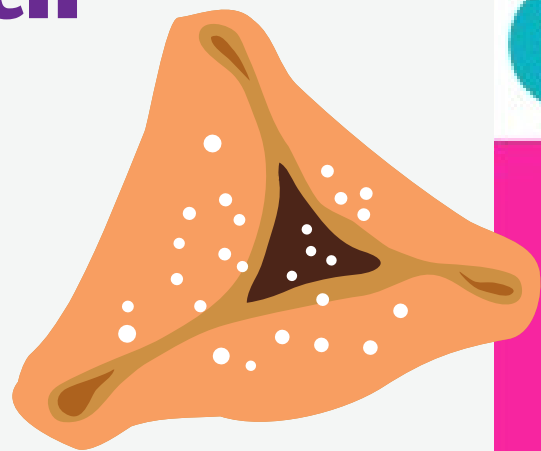


Receita de Oznei Haman ou Homentasch

Ingredientes da massa:

- 4 ovos
- 1 xícara de açúcar
- ½ xícara de óleo
- Suco de 1 limão e raspas (opcional)
- 5 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 1 colher de chá de baunilha



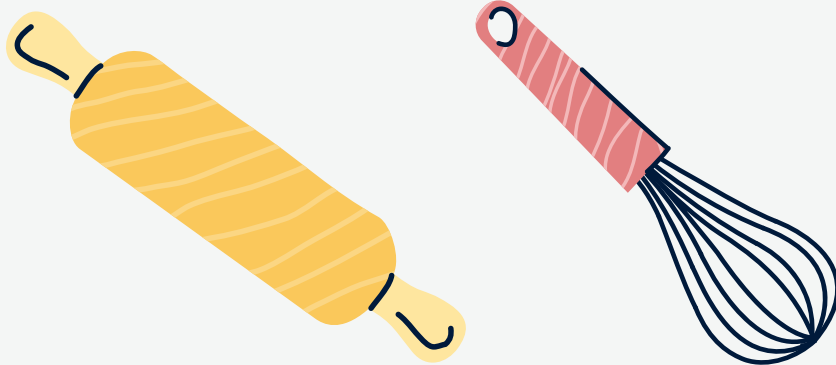
Recheio:

O doce brasileiro que você mais gostar!

DICA:

Fique atento com a textura do recheio. Com o calor do forno eles derretem e transbordam pela massa, prefira doces com a consistência mais firme, como uma goibada cascão.





Modo de preparo:

Em uma tigela bata os ovos com açúcar; acrescente os ingredientes restantes e amasse até obter uma massa macia. Para fazer o recheio, misture todos os ingredientes. Abra em superfície enfarinhada, corte círculos com a ajuda de um copo; coloque o recheio e feche três arcos formando um triângulo. Coloque em assadeira untada. Pincele com gema batida e asse em temperatura moderada até dourar.

