CUECA VIRADA (ORELHA DE GATO)

INGREDIENTES

2 ovos

2 xícaras de leite

1 xícara de açúcar

1 xícara de óleo

1 colher de fermento em pó químico

Farinha até dar ponto (aprox. 6 xícaras de 240 ml)

MODO DE PREPARO

Adicione os ingredientes líquidos, ovos, leite, açúcar e óleo e misture bem.

Adicione o fermento químico e misture bem.

Em seguida adicione xícara por xícara de farinha misturando a cada xícara colocada.

Quando começar a formar uma massa, sove de 10 a 15 minutos até adiquirir uma consistência semelhante à massa de coxinha cozida (mole e úmida, porém que seja moldável e que não grude).

Em seguida, passe no rolo de pão ou cilindro até a espessura de 2-3 milímetros. Acredite, quando fritar vai ficar igual à foto!

Em seguida, monte da forma que preferir, não deixe muito grossa pois ela pode não ficar macia como um "sonho".

Esquente o óleo e deixe fritar, porém mude para fogo baixo quando fritar.

Aproveite e, caso queira também, polvilhe açúcar refinado misturado com canela (ou bata açúcar cristal no liquidificador até ficar fino e misture com canela).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13021-cueca-virada-orelha-de-gato.html