

ROSQUINHAS DE CAFÉ

INGREDIENTES

- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 colher (café) de essência de baunilha
- 2 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 4 xícaras (chá) de farinha (e mais um pouco pra dar o ponto)
- 2 colheres (sopa) de café
- 1 pitada de sal
- 1 xícara (chá) de açúcar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture o óleo, o leite, os ovos, o fermento em pó, o açúcar e a essência de baunilha.

Acrescente o sal e misture bem.

Aos poucos, acrescente a farinha e o café.

Após dar o ponto de uma massa não muito firme e nem muito mole, é hora de modelar as rosquinhas, faça o modelo que quiser.

Depois de modelar as rosquinhas, frite-as em óleo quente até ficarem moreninhas. Vire-as ao menos duas vezes para ficarem bem fritas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14874-rosquinhas-de-cafe.html>