# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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