

ROSCAS FRITAS RÁPIDA E PRÁTICA

INGREDIENTES

3 ovos

9 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) óleo de soja

2 colheres (sopa) vinagre

1 colher (sopa) fermento químico

farinha de trigo até dar ponto

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha e com um garfo, bata os ovos com o vinagre e o açúcar ligeiramente.

Acrescente o óleo e em seguida 1 xícara de chá de farinha previamente misturada com o fermento químico.

Vá mexendo e acrescentando farinha até a massa soltar das mãos.

Com as mãos enfarinhadas, faça bolinhas com a massa, espiche as bolinhas em palitos e una as pontas, formando assim as rosquinhas.

As rosquinhas devem ficar em média da grossura do dedo mindinho, pois estas crescem bastante ao serem fritas.

Ponha as rosquinhas em uma superfície enfarinhada para não grudar.

Feito isso é só fritar até ficarem douradinhas.

Se preferir, polvilhe com açúcar e canela em pó.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16890-roscas-fritas-rapida-e-pratica.html>