

ROSQUINHA AMANTEIGADA OU ACEBOLADA

INGREDIENTES

150 g de farinha de trigo

150 g de margarina

30 g de fermento

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture a farinha de trigo, a margarina e o fermento.

Depois corte em tiras, enrole em formato de círculos, aguarde a massa crescer por aproximadamente 1 hora.

Em uma forma, coloque a massa, depois coloque no forno.

Depois, derreta a margarina e borrife em cima da massa, leve ao forno novamente até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16935-rosquinha-amanteigada-ou-acebolada.html>