

GROSTOLIS

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara de açúcar

2 colheres (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 xícara de leite morno

2 colheres (sopa) de cachaça

750 g de farinha de trigo

açúcar e canela para polvilhar

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Bata os ovos com o açúcar.

Em seguida, adicione a manteiga, o fermento, o leite morno e a cachaça.

Misture tudo muito bem e vá colocando a farinha até dar o ponto (ponto da massa é quando ela não grudar mais na mão).

Com um rolo, abra massa, corte a massa em tiras retangulares e faça um corte no meio da massa.

Passa uma das pontas da massa por dentro e enrole, faça isso com toda a massa.

Esquente o óleo e, em seguida, frite os grostolis, não coloque muito de uma vez, pois senão o óleo vai baixar a temperatura e não vai fritar o grostoli.

Coloque-os em uma papel-toalha, passe-os no açúcar e na canela, e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17295-grostolis.html>