

ROSQUINHA DE QUEIJO

INGREDIENTES

1/2 kg de farinha de trigo (aproximadamente)

1 ovo e 1 clara

4 colheres (sopa) de açúcar

1/2 copo de leite morno

1/2 copo de água morna

1 pitadinha de sal

1 sachê de fermento granulado

1/3 copo de óleo

1 gema para pincelar

1/2 queijo minas fresco cortado em palitos

MODO DE PREPARO

Em um recipiente despeje o fermento, acrescente o açúcar, o leite e a água morna, misture para o fermento começar a reagir.

Nessa mistura, coloque o óleo, ovo, a clara e a pitada de sal.

Acrescente a farinha sovando bem até dar o ponto de rosca.

Deixe a massa descansar por 30 minutos.

Abra a massa em uma espessura fina, corte tiras de 3 cm e enrole no queijo cortado em formato de palitos. Pincele uma gema nas rosquinhas.

Deixe crescer e asse em forno médio por aproximadamente 25 minutos.

Passa as rosquinhas em calda de açúcar com água, jogue coco ralado ou açúcar refinado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17774-rosquinha-de-queijo.html>