

DONUTS DE FERMENTO EM PÓ

INGREDIENTES

2 ovos
2 colheres (sopa) de margarina
2 xícaras de açúcar
1 xícara de leite
1 colher de fermento em pó
chocolate em barra pra derreter
granulado
morangos
doce de leite para rechear
1/2 litro de óleo para fritar
farinha até ficar uma massa pra abrir

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque os ovos, o açúcar e a margarina.
Mexe bem até dissolver a margarina.
Em seguida, adicione o leite e o fermento em pó royal.
Vá acrescentando a farinha até ficar uma massa que dê pra abrir com rolo.
Abra a massa com mais ou menos 1 cm de espessura e corte redondo com um copo ou pote meio grande.
Faça um furinho no meio com um potinho menor pra ficar no formato de rosca.
Frite as rosquinhas.
Espere ficar morna e fatie, recheie com doce de leite.
Derreta a barra de chocolate em banho-maria e colocar por cima dos donuts.
Enfeite com morangos e granulado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19938-donuts-de-fermento-em-po.html>