

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 recheiar

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.

Mexa 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>