

ROSQUINHA DE PINGA DA VÓ JOANA

INGREDIENTES

- 1 copo de pinga
- 1 copo de açúcar
- 1 copo de óleo
- 1 copo de farinha (ou até chegar o ponto de enrolar)

MODO DE PREPARO

Coloque a pinga, o açúcar e o óleo em uma tigela, misture e vá adicionando a farinha até o ponto de enrolar.

Faça pequenas rosquinhas, coloque-as em uma forma e leve ao forno para assar a 180° C por aproximadamente 30 minutos.

Quando as rosquinhas começarem a dourar, retire do forno e ainda quente passe-as na pinga e depois no açúcar.

Deixe-as esfriar e guarde-as em um recipiente com tampa, para que continuem crocantes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20702-rosquinha-de-pinga-da-vo-joana.html>