

# ROSQUINHA FRITA COM COBERTURA DE CHOCOLATE MEIO AMARGO

## INGREDIENTES

4 xícaras farinha de trigo ou até o ponto

1 xícara de açúcar refinado

1/2 xícara de óleo

1/2 xícara de leite

2 ovos

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 pitada de sal

2 colheres rasas de Margarina Delícia

1/2 quilo de chocolate meio amargo

Granulado de sua preferência

## MODO DE PREPARO

Amasse todos os ingredientes, colocando a farinha de trigo por último, aos poucos, até o ponto de enrolar.

Deixe descansar por uns 20 minutos.

Enrole, frite em óleo com fogo baixo até ficar moreninho.

Depois de fritas, derreta o chocolate em banho-maria até que o chocolate esteja totalmente derretido. Mergulhe um lado da rosquinha no chocolate derretido e jogue o granulado de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20973-rosquinha-frita-com-cobertura-de-chocolate-meio-amargo.html>