

# ROSQUINHAS COM CANELA E AÇÚCAR

## INGREDIENTES

4 xícaras de farinha de trigo  
1 xícara de açúcar  
1/2 xícara de margarina derretida  
1/2 xícara de leite  
2 ovos  
1 colher (sopa) de vinagre  
1 colher (sopa) de fermento em pó  
1 colher rasa (sobremesa) de sal  
açúcar refinado e canela a gosto para envolver as rosquinhas  
1 xícara de óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes molhados.

Acrescente todos os ingredientes secos.

Sove a massa até ficar lisinha.

Polvilhe o local em que irá trabalhar com farinha de trigo.

Faça tirinhas de massa e dê um nozinho.

Faça o formato das rosquinhas com toda a massa.

Depois frite em óleo quente, até dourar.

Comece a fritar pelas primeiras que foram amarradinhas.

Após fritas, passe na mistura de açúcar e canela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21435-rosquinhas-com-canela-e-acucar.html>