

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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