

ROSCA FRITA

INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de açúcar
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de margarina
1 colher (sobremesa) de fermento em pó
1 colher (chá) de essência de baunilha
1 ovo
óleo suficiente para fritar
1/2 xícara (chá) de leite
açúcar e canela para passar nas roscas depois de fritas

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque todos os ingredientes secos já peneirados.
Acrescente os demais ingredientes e misture bem.
Em seguida, amasse a massa com as mãos até desgrudar (se precisar coloque mais farinha de trigo).
Pegue pequenos pedaços da massa, enrole e una as pontinhas.
Frite as rosquinhas aos poucos com óleo não muito quente.
Retire do óleo e deixe descansar no papel absorvente.
Passar no açúcar com a canela e pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22928-rosca-frita.html>