

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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