

BISCOITO FRITO DOCE

INGREDIENTES

3 ovos
1 e 1/2 copo(americano) de açúcar refinado
1 pitada de sal
3 colheres (sopa) de margarina
1 copo (americano) de maisena
1 copo (americano) de leite morno
1 colher de (sopa) rasa de pó royal (fermento)
trigo até o ponto de enrolar (sem que fique duro)
óleo para frita-los
açúcar e canela para polvilhar

MODO DE PREPARO

Em um refratário, coloque os 3 ovos.

Dê uma leve batida com um grafo ou com o batedor de ovos.

Em seguida acrescente o açúcar refinado, o sal, a margarina e mexa.

Vá acrescentado o leite morno aos poucos para que incorpore na massa.

Com a batateira, bata a mistura formada para que fique lisa e homogênea (caso não tenha batedeira, não tem problemas, apenas misture até que fique homogênea sua mistura).

Feito isso, acrescente a maisena e misture novamente, mas agora com uma colher normal.

Acrescente o pó royal e o trigo até o ponto de enrolar.

Enrole os biscoitos e frite em óleo quente.

Em seguida, deixe escorrer um pouquinho e ainda quente passe na mistura feita com açúcar e canela.

Quanto mais fofa sua massa ficar, mais macios ficarão seus biscoitos.

Faça biscoitos finos, pois na hora de frita-los irão crescer um pouco e não ficarão crus por dentro.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24493-biscoito-frito-doce.html>