

CUECA VIRADA COM FERMENTO BIOLÓGICO

INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras de leite

1 colher (sopa) de fermento biológico

farinha

1 colher (chá) de açúcar

1 colher (chá) de sal

MODO DE PREPARO

Bata bem os ovos em um recipiente bem grande e, em seguida, junte o leite, o açúcar, o sal e o fermento biológico, misturando bem.

Vá adicionando farinha aos poucos até obter uma massa.

Sove bem a massa e deixe-a descansar por cerca de 1 hora.

Depois estique bem a massa em uma mesa e vá virando.

Frite em seguida.

Por fim, misture açúcar e canela e salpique por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25099-cueca-virada-com-fermento-biologico.html>