

ROSQUINHA DE CREME DE LEITE

INGREDIENTES

3 ovos

2 colheres (sopa) de margarina

1 e 1/2 xícara de açúcar

1 pitada de sal

farinha de trigo até dar liga

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha grande, coloque os ovos, a margarina, o açúcar e o creme de leite e mexa bem até dissolver.

Depois, coloque o fermento e mexa.

Por último, acrescente a farinha até dar liga e sove bem.

Depois de sovado, faça o formato que quiser, bolinhas ou trancas e vá colocando em uma forma untada.

Coloque as formas no forno preaquecido por 45 minutos em 220º C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26730-rosquinha-de-creme-de-leite.html>