

PETAS (RECEITA CASEIRA DA VOVÓ)

INGREDIENTES

1 kg e 500 g de farinha de trigo com fermento

2 xícaras de água fria (para dissolver a massa)

1 pitada de sal

2 colheres de sopa de margarina

óleo a gosto para fritar

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes, menos o óleo, em uma vasilha, até o ponto de desgrudar da mão.

Enrole com as mãos ou coloque a massa em um saco de confeitaria se quiser um formato circular.

Depois de enrolar, frite em uma frigideira com o óleo, ela ficará crocante e deliciosa.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27052-petas-receita-caseira-da-vovo.html>