

# DONUTS CASEIRO

## INGREDIENTES

2 ovos

200 ml de leite

1 colher de sopa de margarina

1/2 copo de açúcar refinado

3 copos de farinha de trigo aproximadamente

1/2 colher de sopa de fermento em pó

confeitos para decoração

1 barra de chocolate

óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Misture o açúcar, 2 copos de farinha de trigo, margarina e fermento em pó.

Em seguida, adicione o leite e os ovos.

Mexa todos os ingredientes e veja se a massa não está grudando na mão.

Se estiver, adicione mais farinha de trigo.

Deixe a massa descansar por 15 minutos.

Passados os 15 minutos, abra a massa e corte-a com copos de diâmetros diferentes, um maior por fora e um menor por dentro, para formar uma rosquinha.

Frite em óleo morno até ficarem douradinhos.

Derreta o chocolate e passe os donuts fritos.

Decore e recheie a gosto.

Sugestão de recheio: doce de leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28075-donuts-caseiro.html>