

BOLINHO DE ROSA DA VOVÓ ZÉZA

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de farinha
1 xícara (chá) de açúcar
1 colher (sobremesa) de fermento em pó
1 colher (café) de noz moscada ralada
2 ovos
3/4 de xícara de leite
açúcar a gosto (para polvilhar)
canela em pó a gosto (para polvilhar)
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Misturar em uma tigela a farinha, açúcar, fermento e noz moscada.
Acrescente os ovos e um pouco do leite.
Vá misturando e acrescentado leite aos poucos (apenas o suficiente).
Faça cobrinhas, como nhoque e corte com uma faca ou espátula de inox.
Frite em óleo quente, em fogo médio, para não ficar cru por dentro.
Escorra em papel toalha e passe para um pote para polvilhar o açúcar misturado com a canela em pó.
Pronto é só servir.
Pode guardar para o dia seguinte, fica muito gostoso, é só guardar tampado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28276-bolinho-de-rosa-da-vovo-zeza.html>