

# CUECA VIRADA VF

## INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1 colher de sopa de cachaça/álcool
- 1 xícara de açúcar refinado
- 2 colheres de sopa de creme de leite/nata
- 1/2 xícara de leite morno
- 1/2 xícara de água morna
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 6 xícaras de farinha (ou até dar o ponto)
- 1 pitada de sal

## MODO DE PREPARO

- Em uma vasilha, coloque os ovos e bata com garfo.
- Acrescente os outros ingredientes mexendo sempre.
- Acrescente a farinha aos poucos, até dar ponto para abrir a massa com rolo.
- Massa pronta, corte em diagonais e faça um corte no meio.
- Frite em óleo quente até dourar.
- Passa no açúcar e canela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28591-cueca-virada-vf.html>