

ORELHA DE GATO DA VÓ EDITH

INGREDIENTES

3 ovos
2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
10 colheres de açúcar
1 xícara de leite
1 colher sopa de fermento químico
1 colher de sopa de cachaça
1 kg de trigo
1 litro de óleo para fritar
açúcar e canela a gosto para polvilhar na finalização

MODO DE PREPARO

Bata os ovos.

Junte todos os ingredientes, menos o trigo, aos ovos batidos até obter uma massa homogênea.

Adicione o trigo à esta mistura e amasse até soltar das mãos.

Abra a massa com um rolo, polvilhando trigo para que a massa não grude na bancada nem no rolo, a massa deve ter aproximadamente 1 cm de espessura.

Após a massa aberta corte-a em tiras de 5x10 cm.

Após os pedaços cortados faça um corte no centro de cada um e passe um dos lados da massa por dentro da abertura central, fazendo com que fique no formato da imagem.

Aqueça o óleo e frite as orelhas de gato até ficarem douradas e totalmente fritas.

Para finalizar polvilhe a mistura de açúcar e canela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29816-orelha-de-gato-da-vo-edith.html>