

ROSQUINHAS DE BAUNILHA DO VJ

INGREDIENTES

- 700 gr de farinha de trigo
- 6 gemas
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1/2 xícara de chá de leite
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 colher de café de sal
- 1 colher de sopa de baunilha
- 1 colher de sopa de fermento em pó químico

MODO DE PREPARO

Coloque as 6 gemas numa vasilha, acrescente o açúcar, o sal e a margarina e misture.

Coloque o leite, a baunilha, o fermento e aos poucos despeje a farinha, mexendo com as mãos até obter uma massa homogênea que solte das mãos.

Pegue pequenas porções e molde as rosquinhas no formato que desejar.

Coloque as rosquinhas em assadeira untada e enfarinhada.

Leve para assar em forno preaquecido a 180°C, por 40 minutos, dependendo do forno, até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30117-rosquinhas-de-baunilha-do-vj.html>