

ROSQUILLOS DA VOVÓ IRENE

INGREDIENTES

2 colheres de manteiga ou margarina

1 xícara de leite

1 ovo inteiro

1 xícara de açúcar

1 colher de sopa de fermento

farinha de trigo até dar o ponto

óleo para fritar

açúcar e canela para polvilhar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque a manteiga, o leite, o açúcar, o ovo e o fermento.

Aos poucos, vá amassando com as mãos e acrescentando farinha de trigo até que a massa desgrude completamente de suas mãos.

Em seguida, enrole a massa em forma de uma tira comprida (como se faz com nhoque).

Corte pedaços desta tira com cerca de 4 cm e faça um círculo, unindo as duas pontas deixando um buraco no meio, no formato de uma letra "O".

Em seguida frite as rosquinhas.

Depois de fritas passe no açúcar e na canela se desejar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30121-rosquillos-da-vovo-irene.html>