

CUECA VIRADA SIMPLES

INGREDIENTES

100 ml de leite morno

100 ml de óleo

2 ovos em temperatura ambiente ligeiramente batidos

4 colheres de açúcar

1 saquinho de fermento

500 g de farinha de trigo ou até dar ponto

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque o leite morno com o açúcar e misture bem.

Adicione o óleo, os ovos ligeiramente batidos e vá adicionando a farinha peneirada aos poucos até a massa desgrudar das mãos.

Transfira para uma bancada e sove um pouco a massa.

Transfira a massa para um recipiente e cubra com um pano.

Tire uma bolinha da massa e coloque-a dentro de um copo de água.

Quando a bolinha subir, está na hora de fazer a cueca.

Corte e molde a massa.

Frite em óleo quente.

Utilize papel toalha para escorrer. Se for de sua preferência, bata um pouco de açúcar com açúcar de baunilha no liquidificador e depois passe as massas no açúcar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31503-cueca-virada-simples.html>