

ROSQUINHAS COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

2 colheres de sopa de Óleo de soja Soya
1 colher de sobremesa de fermento biológico seco
1/3 xícara de açúcar
1 ovo
10 colheres de sopa de leite
2 e 1/2 xícara de farinha de trigo
1 colher de sobremesa de sal
1/2 xícara de gotas de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture o fermento e o açúcar. Aguarde 5 minutos, adicione o ovo, o óleo de soja Soya e misture novamente. Acrescente o leite, a farinha de trigo, o sal e misture mais uma vez. Divida a massa em 20 porções, abra cada uma delas em um retângulo com 10 cm de comprimento, coloque as gotas de chocolate com espaços entre elas e feche a massa no formato de rosquinha. Deixe descansar por 10 minutos e leve-as para fritar em óleo de soja Soya, no fogo médio para alto, mexendo de vez em quando, até que fiquem douradas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31850-rosquinhas-com-chocolate.html>